

Kartoffelrösti

mit Entenbrust & Apfelragout



**ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:**

Für die Rösti

4 Kartoffeln, 1 EL Stärke, 1 Prise Kümmel, 1 Prise Zucker, Öl zum Braten, Salz, Pfeffer

Für die Ente

2 Entenbrüste TK (aufgetaut), 1 Knoblauchzehe, 2 EL Butter, Rosmarin, Öl zum Braten, Salz

Für das Ragout

2 Äpfel, 1 Zwiebel, 4 EL Whisky, 1 EL Honig, 1 EL Butter, 1 Prise Chili, 1 Prise Zimt, Salz, Pfeffer, 1 TL Salz, frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel und Äpfel schälen, letztere vom Kerngehäuse befreien, beides klein würfeln und in Butter anschwitzen – Salz, Pfeffer, Chili, Zimt und Honig dazugeben und alles für ein paar Minuten leicht karamellisieren lassen.
2. Apfelragout mit Whisky ablöschen, einmal kräftig aufkochen und beiseite stellen. Ofen auf 120° C Umluft vorheizen.
3. Die Kartoffeln schälen und grob raspeln – danach die überschüssige Flüssigkeit herauspressen und die Masse mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Zucker und Stärke mischen.
4. Entenbrust ringsherum mit Salz würzen, auf Fettseite scharf anbraten, die Knoblauchzehe anquetschen und mit Butter und Rosmarin dazugeben, sobald die Haut goldbraun gebraten ist.
5. Danach alles auf die Fleischseite drehen und wiederholt mit der aromatisierten Butter übergießen, die Entenbrust nach 1-2 Minuten aus der Pfanne nehmen und im Ofen für weitere 8-10 Minuten ruhen lassen.
6. Reichlich Öl in einer großen Pfanne erhitzen und pro Rösti ein bis zwei Esslöffel der Kartoffelmasse hineingeben, leicht flach drücken und von jeder Seite 1-2 Minuten goldbraun braten.
7. Kartoffelrösti auf Küchenpapier abtropfen lassen und die Entenbrust in dünne Scheiben schneiden – alles zusammen mit dem Apfelragout anrichten.