

# Gebratene Entenbrust in Dijon-Senfsoße mit Zitronenkartoffeln und breiten Bohnen

Kochen wie in Frankreich: Wir trumpfen auf mit zarter Entenbrust an zitronigen Kartoffeln mit in Thymian geschwenkten Bohnen. Die Dijon-Senfsoße setzt dem Gericht die Krone auf.



🕒 **35 min** Zubereitungszeit  
👤 **2, 4 und 6 Personen**



Kochhaus

Öffnungszeiten: Mo-Sa 10-21 Uhr  
[www.Kochhaus.de](http://www.Kochhaus.de)

## Berlin

**Kochhaus Kreuzberg**  
Bergmannstraße 94

**Kochhaus Prenzlauer Berg**  
Schönhauser Allee 46

**Kochhaus Schöneberg**  
Akazienstraße 1

## Hamburg

**Kochhaus Eimsbüttel**  
Heußweg 41

**Kochhaus Eppendorf**  
Eppendorfer Landstraße 86

## Köln

**Kochhaus Südstadt**  
Ubierring 1

**Kochhaus Sülz**  
Sülzburgstraße 66

## München

**Kochhaus Haidhausen\***  
Weißenburger Straße 26

**Kochhaus Schwabing\***  
Hohenzollernstraße 74

## Frankfurt am Main

**Kochhaus Bockenheim**  
Leipziger Straße 43

## Münster

**Kochhaus Münster\***  
Windthorststraße 68

Abweichende Öffnungszeiten:  
\*Mo-Sa 10-20 Uhr

Mit der Kochhaus-  
iPhone-App scannen  
und Rezepte bequem  
digital sammeln!



Infos: [www.Kochhaus.de/App](http://www.Kochhaus.de/App)

und dein eigenes  
Kochhaus?



## Wissenswert



Da geben wir gerne unseren Senf dazu – köstlich würzig veredelt unser Gast aus Dijon die knusprige Entenbrust.

Bereits im 13. Jahrhundert begannen Franzosen mit der Senfproduktion. Dijon, die Hauptstadt der Region Burgund, entwickelte sich zur Hochburg der französischen Senfkultur. Die besondere Note erhält der Dijonsenf, indem man ihn mit Traubenmost anstelle von Essig ansetzt. Das Wörtchen „Most“ prägte in der Folge die Senf-Bezeichnung in vielen Sprachen: Im Französischen entstand moutarde, im Englischen mustard und im Deutschen Mostrich. In unserem Gericht ist der feine Dijonsenf der perfekte Begleiter zu Entenbrust mit Zitronenkartoffeln und breiten Thymianbohnen.

## Unsere Weinempfehlung



**Dardell Tinto**  
Bodegas Pepe Fuster, Spanien  
trocken, fruchtig, blumig

Zu diesem köstlichen Fleischgericht mit den würzig-scharfen Noten des Dijonsenfes passt der weiche, fruchtige Spanier ganz hervorragend. Sein Duft von roten Beeren und leichten Gewürznoten kitzelt angenehm in der Nase. Der Dardell ist trocken, aber mit Fülle, körperreich, lebhaft und saftig am Gaumen. Im Abgang spürt man weiche Tannine und einen milden Nachgeschmack. Das kommt der Ente gut gelegen und so vereinen sich Gericht und Wein in herrlicher Harmonie.



Kochhaus  
Franchising

Das **Kochhaus-Konzept** hat Dich von der ersten Sekunde an begeistert und Du würdest gerne **Dein eigenes Unternehmen** führen?

Dann werde Teil der Kochhaus-Familie: eröffne Dein eigenes begehrtes Rezeptbuch als unser **Franchise-Partner** und bringe Deine Leidenschaft für hochwertige Lebensmittel und gutes Essen als Teil unseres Teams ein! **Wir unterstützen Dich** von Beginn an, stehen Dir bei allen Angelegenheiten zur Seite und begleiten Dich beim größten Abenteuer Deines Lebens!

Du bist Feuer und Flamme gemeinsam mit dem Kochhaus durchzustarten? Unser Kontaktformular findest Du auf unserer Homepage unter: [www.kochhaus.de/franchising](http://www.kochhaus.de/franchising)  
Wir freuen uns auf Dich!



# Gebratene Entenbrust in Dijon-Senfsoße mit Zitronenkartoffeln und breiten Bohnen



**1**  
Den Ofen auf 170 °C Umluft bzw. 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zitrone mit Schale in ca. 1 cm große Würfel schneiden und die Kerne entfernen. Bohnen von den Enden befreien und schräg in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Schalotten pellen und fein würfeln.



**2**  
Ungeschälte Kartoffeln sowie Zitronenwürfel mit 4 bzw. 6 EL\* Salz in einen Topf geben. Mit Wasser bedecken, aufkochen und ca. 20 Minuten köcheln. Einige Thymianzweige zur Dekoration beiseitelegen, verbliebene Blätter von den Stielen zupfen.



**3**  
Wasser mit 1 bzw. 2 TL\* Salz in einem Topf zum Kochen bringen und Bohnen 3 Minuten blanchieren. Anschließend abgießen und kalt abspülen. Entenbrüste waschen, trocken tupfen und die Haut mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen. Mit je ¼ TL Salz würzen.



**4**  
Entenbrüste auf der Hautseite in eine kalte Pfanne ohne Öl geben, stark erhitzen und ca. 4 Minuten bei hoher Temperatur goldbraun anbraten. Fleisch wenden und ½ Minute weiterbraten.



**5**  
Pfanne vom Herd nehmen, Entenbrüste mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen 8 Minuten garen. Das verbliebene Entenfett in der Pfanne aufbewahren.



**6**  
Währenddessen in einer weiteren Pfanne 1 bzw. 2 EL\* Öl erhitzen und die Hälfte der Schalotten 1 Minute bei mittlerer Temperatur anbraten. Bohnen hinzugeben und 2 Minuten mitbraten. Anschließend Thymianblätter unterheben.



**7**  
Pfanne mit verbliebenem Entenfett erneut erhitzen und verbliebene Schalotten 1 Minute bei mittlerer Temperatur anbraten. Sahne hinzugeben, aufkochen und ca. 2 Minuten leicht dickflüssig einkochen. Dijonsenf hinzugeben und mit ¼ bzw. ½ TL\* Salz sowie nach Geschmack mit Pfeffer würzen.



**8**  
Entenbrüste aus dem Ofen nehmen, 3 Minuten bedeckt ruhen lassen und anschließend schräg in 1 cm breite Streifen schneiden. Kartoffeln sowie Zitronen abgießen, Kartoffeln mittig einschneiden und leicht öffnen und mit Zitronen füllen.



**9**  
Zitronenkartoffeln auf einen Teller geben, Entenbrust und breite Thymianbohnen dazu anrichten und mit Dijon-Senfsoße sowie Thymianzweigen garnieren.

Zutaten für 2 Personen: 2 Entenbrüste, 8 Grenaille Kartoffeln, 8 breite Bohnen, 1 Zitrone, 1 Schalotte, 1 Bund Thymian, 15 g Dijonsenf, 200 g Sahne, 1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

\* Mengenangaben beziehen sich auf 2 bzw. 4 Personen.