

# Entenbrust mit Apfel-Kartoffelstampf und Bohnensalat

## Zutaten für die Entenbrust (4 Personen)

4 kleinere Entenbrüste  
1 Zweig Rosmarin  
1-2 Zweige Thymian  
½ kg Äpfel  
½ kg mehlig-kochende Kartoffeln  
1 EL Butter  
Salz  
Pfeffer  
1 Apfel  
2 festkochende Kartoffeln  
Butterschmalz

Kartoffeln und Äpfel schälen und in Stücke schneiden. Im erhitzten Kochwasser 15-20 Minuten köcheln lassen, abgießen und wieder in den Topf geben. Alles zerstampfen, die Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Ende der Kochzeit einen weiteren Apfel und zwei mittelgroße Kartoffeln schälen und in feine Würfel schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln etwa zwei bis drei Minuten braten. Die Apfelwürfel dazugeben, alles nochmals 2-3 Minuten braten und unter den Stampf mischen.

## Zutaten für den Salat:

300 g grüne Bohnen  
100 g Champignons  
1 Bund Bohnenkraut  
1 EL Apfelessig  
2 EL Olivenöl  
Pfeffer  
Salz

Die Bohnen putzen und in Kochwasser bissfest garen. Aus dem Topf nehmen, in eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Champignons säubern und in Streifen schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin drei bis vier Minuten braten. Dabei etwas salzen und pfeffern. Die Bohnen mit den Champignons vermengen. Den Salat mit Apfelessig, Olivenöl, gehacktem Bohnenkraut, Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit !