



Gebratene Entenbrust

Zutaten für 4 Portionen:

Entenbrust mit Honig-Mostsauce
 4 Stück Barbarieentenbrust
 weiblich
 2 cl Grand Manier
 150 ml braune Grundsauce
 50 g Waldblütenhonig
 100 ml Most
 Stärke zum binden
 Salz + Pfeffer
 Frischer Rosmarin

Kaiserschotensalat
 500 g Kaiserschoten
 40 ml Balsamico Bianco
 40 g Zucker
 30 g Butter
 40 ml Sesamöl
 Salz + Pfeffer

Schupfnudeln
 350 g geschälte mehlig
 Kartoffeln
 2 Eigelb
 80 g Stärke
 Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

Entenbrust mit Honig-Mostsauce:

Die Entenbrüste auf der Hautseite vorsichtig einschneiden und mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen und mit der Hautseite zuerst in eine kalte Pfanne legen. Dann langsam anbraten, damit das Fett sich ausbraten kann. Entenbrust wenden, Rosmarin hinzugeben und mit Grand Marnier ablöschen. Für 7 Minuten bei 180°C in den Backofen geben und anschließend für 5 Minuten in Alufolie gewickelt ruhen lassen.

Für die Sauce den Bratenrückstand aus der Pfanne mit Most ablöschen, Honig hinzugeben und mit brauner Grundsauce aufgießen, ein wenig einköcheln lassen und bei Bedarf noch mit etwas Stärke binden.

Kaiserschotensalat:

Die Kaiserschoten in feine Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne kurz anschwitzen, mit Zucker karamellisieren und mit dem Balsamessig ablöschen, Butter und Sesamöl hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schupfnudeln:

Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser kochen, abgießen und im gleichen Topf ohne Flüssigkeit wieder auf den Herd stellen und abdämpfen (Flüssigkeit entziehen), die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und erkalten lassen. Mit Hilfe von dem Eigelb und der Stärke einen Kartoffelteig herstellen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Kartoffelteig in eine 2 cm dicke Rolle ausrollen, diese dann in 2cm-Abständen schneiden. Die geschnittenen Stücke zu Schupfnudeln drehen, diese dann für 3 Minuten in kochendes Wasser legen.

Guten Appetit wünscht Ihnen Küchenchef Wolfgang Draxler!