

Entenbrust mit Honig- Pfefferkruste & Püree vom Sellerie

Rezept von Traudi Sigwart von
Sigwart's Tiroler Weinstuben in
BrixleggTirol



Entenbrust

Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen und von den Sehnen befreien. Die Fettseite nur salzen, Fleischseite, mit Salz, Pfeffer und den Kräutern gut einreiben.

Pfanne mit dem Butterschmalz erwärmen, Entenbrüste auf der Hautseite einlegen, knusprig braten, bis die Brüste rosa sind, danach nur noch kurz auf der Fleischseite ziehen lassen.

jede Brust 3- 4mal der breite nach durchschneiden am erwärmten Teller mit Selleriepüree und Erbsenschoten anrichten und etwas Honigpfeffersoße darüber nappieren.

Honig-Pfefferkruste

Zwiebeln in Würfel schneiden, Olivenöl im Topf erhitzen, den Zwiebel begeben und glasig anschwitzen, Zucker dazu geben, leicht karamellisieren lassen.

Mit Rotwein und Portwein ablöschen, ca. 10 min köcheln lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Am Schluss kann man die Zwiebelmarmelade mit etwas Maizena leicht abbinden, wenn nötig.

Zutaten

4 Stück kleine weibliche Entenbrüste ca. (gesamt 500 g.)
Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin, Majoran
1 Msp. Paprikapulver
1 Msp. Butterschmalz

Zutaten

2 El schwarze Pfefferkörner, grob zerstoßen
250 ml roter Portwein
200g Kastanienhonig oder Anton´s Bienenhonig
2 Bio-Orangen, abgeriebene Schale
2 Limetten, abgeriebene Schale
1 Tl fein gehackter Rosmarin
1 Tl geriebene Ingwerwurzel
1 Prise Salz

Vanille-Sellerie-Püree

Für das Vanille-Sellerie-Püree die Knolle in 5 mm große Würfel schneiden und in einer Mischung aus Milch und Wasser mit Vanillemark weich kochen. Dann abgießen, die Sahne bis zum Siedepunkt erhitzen, die Butter goldbraun werden lassen. Den Sellerie samt Sahne und Butter fein pürieren und mit Salz abschmecken.

Zutaten

400 g Knollensellerie, geschält gewogen
Milch
½ Vanilleschote, ausgeschabtes Mark,
250 ml Sahne
150 g Butter
½ Bio-Orange, abgeriebene Schale
Salz
(Orangenschale und Vanille dezent verwenden)

Gemüsebeilage

Die zugeputzten Kaiserschoten blanchieren, Butter mit Gemüsefond, Salz, Zucker und Muskat abschmecken, Gemüse dazugeben probieren und anrichten.

Zutaten

200 g Kaiserschoten (Fäden gezogen)
1 El Butter
1 El Gemüsefond (oder Blanchierwasser)
etwas Salz, Zucker, etwas Muskat gerieben
200 g Kaiserschoten (Fäden gezogen)
1 El Butter
1 El Gemüsefond (oder Blanchierwasser)
etwas Salz, Zucker, etwas Muskat gerieben

Cranberry-Portweinsoße

Die zugeputzten Kaiserschoten blanchieren, Butter mit Gemüsefond, Salz, Zucker und Muskat abschmecken, Gemüse dazugeben probieren und anrichten.

Zutaten

100 g Cranberrys
ca. 50 g Zucker
gesiebter Saft von 1 Zitrone
100 ml roter Portwein
2 El Grenadine Sirup
100 g Cranberrys
ca. 50 g Zucker

Geflügel-Portweinsoße

Für die Portweinsoße, die Schalotten in Butter und Zucker hell anschwitzen. Mit Portwein aufgießen und auf die Hälfte einreduzieren lassen. Dann den Geflügelfond, Gewürze und Kräuter zugeben, nochmals einkochen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Die kalten Butterstücke einrühren und mit Rohnen, Weinbrand sowie Cassis abschmecken..

Zutaten

100 g fein geschnittenen Schalotten
10 g Butter
15 g Zucker
150 ml roten Portwein
150 ml Geflügelfond
1 TI Majoran
½ TI Worcestersauce
½ TI Dijonsenf
1 Msp Paprikapulver
gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer
25 g kalte Butter
5 g gekochte und gemixte Rohnen
(ersatzweise Rote-Rüben-Saft oder passierte Preiselbeeren)
1 cl Weinbrand
1 cl Cassis