SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Entenbrust | Cassisfeige | Rote Beete | Purple Curry | Mohn Lorbeersoße

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

200 ml Weißwein

200 ml Noilly Prat

5 Frische Lorbeerblätter

100 g Mohnsaat

250 ml Sahne

Etwas Salz

Etwas Zucker

Etwas Speisestärke

500 g Rote Beete

200 g Butter

1 Esslöffel Koriandersaat

200 ml Rotwein

100 ml Johannisbeersaft

1 Esslöffel Frühstücksgewürz

2 Esslöffel Purple Curry

Creme de Cassis

Feigen

4 Entenbrust weiblich

ZUBEREITUNG

1. Den Wein und den Noilly Prat auf die Hälfte einkochen und mit der Brühe auffüllen. Den Lorbeer hinzugeben und noch etwa 5 Minuten einkochen. Den Mohn und die Sahne zugeben und bei geringer Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Zucker abrunden und mit etwas Speisestärke abbinden.

Für das Kraut:

1. Die Beete schälen und grob raspeln oder in Julienne (streichholzartige, quadratische Stifte) schneiden. In einem Topf die Butter haselnussbraun werden lassen, zuerst die Koriandersaat, dann die Rote Beete zugeben und anschwitzen. Dann den Rotwein und den Johannisbeersaft zugeben und wie ein Rotkraut etwa 10 Minuten schmoren. Dann die Gewürze zugeben und leicht salzen. Zugedeckt etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Für die Feigen:

1. Die Creme de Cassis und den Rotwein zusammen auf die Hälfte einkochen und mit etwas angerührter Speisestärke abbinden. Die Feigen vierteln oder achteln (je nach Größe) und in den kochenden Sud geben. Den Topf sofort vom Herd nehmen und nicht mehr kochen. 20 Minuten ziehen lassen.

Zubereitung der Entenbrust:

1. Die Entenbrust auf der Hautseite leicht salzen. Eine Pfanne erhitzen und die Brüste auf der Hautseite einlegen. Bei mittlerer Hitze die Haut kross ausbraten. Das dauert zwischen 5 und 10 Minuten. Dann die Brüste wenden und den Herd ausschalten. Die Entenbrüste in der heißen Pfanne langsam (10-15 Minuten) garziehen lassen und zeitweise mit dem ausgetretenen Fett überlöffeln.

2. Zuerst das Rote Beete-Kraut mit den Feigen anrichten. Die Mohnsoße dazwischen laufen lassen. Die Entenbrust aufschneiden und auf das Kraut setzen.