

Rezept Entenbrust mit einer Sauce der Entenstopfleber

Zutaten:

2-3 weibliche Entenbrüste von der Barberie-Ente (die weibliche Version ist zarter, größer und saftiger (dies ist kein Scherz!))

50-70 g Stopfleber von der Ente (foie gras de canard) oder die gleiche Menge Leberpastete von der Ente (Mousse de fois de canard) (die Pastete sollte aus 50 % Stopfleber von der Ente (foie gras de canard) bestehen.

0,2 l heller Hühnerfond, heller Entenfond oder zur not auch Würfelbrühe (aus Rind oder Gemüse)

2-3 Schalotten

1-2 TL Erdnussöl, Sonnenblumenöl oder Butterschmalz

1 EL eiskalte Butter

0,1 l Schlagsahne

4-6 cl Weinbrand, Brandy, Cognac oder Armagnac

0,15 l trockenen Riesling (aus dem Alsace oder aus Franken) oder Gutedel (aus dem Markgräflerland)

1 kleiner Zweig Thymian

Fleur de Sel

frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Das Backrohr auf 80-90 °C vorheizen.

Die Schalotten schälen und in dünne Streifchen schneiden.

Die Entenbrust abwaschen, mit Küchenpapier gut Trockentupfen, überstehendes Fett abschneiden und die Fettschicht rautenförmig einschneiden ohne die Fleischschicht zu

verletzen.

Die Pfanne sehr heiß werden lassen, einen oder zwei Teelöffel Fett ihrer Wahl zugeben, dieses stark erhitzen und ca. 2-3 Minuten auf der Fettseite der Entenbrüste anbraten.

Das Fleisch umdrehen und weitere zwei Minuten bei starker Hitze braten lassen.

Fast alles Fett aus der Pfanne entfernen, den Inhalt der Pfanne mit Cognac oder einen Obstbrand ihrer Wahl ablöschen, den Brand einmal aufkochen lassen, mit einem Streichholz anzünden (flambieren) (bitte nicht unter dem Dunstabzug), die Flamme mit einem Deckel löschen und die Pfanne vom Herd nehmen (diese Operation sollte mit größter Vorsicht vollzogen werden)

Das Entenfleisch einzeln in Alupapier wickeln und für 15 bis 20 Minuten in den heißen Ofen geben ([[Zubereitung: Niedrigtemperaturgaren| Niedrigtemperaturgartechnik]]). Die Pfanne wieder auf den Herd geben, die Schalottenstreifen, den Weißwein mit dem Thymianzweig zugeben und den Inhalt der Pfanne auf etwa einen Esslöffel Flüssigkeit (einkochen) lassen.

Den Fond ihrer Wahl mit der Sahne in die Pfanne geben und die Flüssigkeit erneut um die Hälfte (einkochen) lassen.

Die Sauce durch ein Feinsieb in eine Sauteuse abseihen, abschmecken, eventuell nachwürzen und die Sauce warm halten.

Nach der Garzeit der Entenbrüste, die Alufolie über der Sauteuse auspacken (jeder Tropfen Fleischsaft ist willkommen) und diese Sauce warm halten.

Die Sauce abermals erhitzen und die Butter mit der Stopfleber zugeben und die Sauce mit einem Zauberstab schaumig aufmixen.

Das Fleisch in dünne Scheiben schräg aufschneiden und mit Fleur de Sel und schwarzem Pfeffer würzen.
Das Gericht sofort aufdienen (servieren).

Tipp:

Die Backtemperatur des Backrohrs unter zu Hilfenahme eines Backofenthermometers messen. Dies ist beim Niedrigtemperaturgaren sehr, sehr wichtig.

zurück zu den Weihnachtsrezepten