

Entenbrustfilet rosa gebraten auf Pfifferlingsauce mit Heidelbeerschälotten und Würfel von der Süßkartoffel in dunkler Balsamicoglace.

Zutaten für 6 Personen:

1200 g Entenbrustfilet
300 g Pfifferlinge
150 g Heidelbeeren
900 g Schalotten geschält
900 g Süßkartoffeln gewürfelt
2 Stk Schalotten fein gewürfelt
2 El Balsamicoglace
50 ml Orangensaft
100 ml Bratenfond
100 ml Sahne
2 El Rum
Salz, Pfeffer, Zucker, Vanille, Zimt, Mehl, Öl, Butter

Zubereitung Entenbrust:

Die Haut der Entenbrust über kreuz einritzen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Eine Pfanne ohne Fett erhitzen, die Entenbrust mit der Hautseite zuerst einlegen und von allen Seiten bei mittlerer Hitze anbraten.

Die angebratene Entenbrust bei 160 C° im vorgeheizten Ofen in 20 Minuten fertigbaren.

Zubereitung Pfifferlingsauce:

Pfifferlinge trocken abbürsten, Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln darin leicht anschwitzen, Pfifferlinge zufügen und leicht bräunen.

Mit Mehl abstäuben und mit dem Bratenfond auffüllen. Unter Rühren aufkochen, Sahne dazugeben und mit Salz, Pfeffer und dem Rum abschmecken.

Zubereitung Heidelbeerschälotten:

Geschälte Schalotten in grobe Spalten schneiden, in einem Topf mit Butter und etwas Zucker karamellisieren lassen. Mit Orangensaft ablöschen und fertig schmoren.

Die Heidelbeeren kurz waschen und kurz vor dem Anrichten in die Schalotten geben, vorsichtig unterheben und mit Salz, Zucker und Zimt abschmecken.

Zubereitung Süßkartoffeln:

Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Süßkartoffelwürfel bei kleiner Hitze darin leicht bräunen.

Dann mit Salz, Pfeffer und ein wenig gemahlener Vanille würzen.

Wenn die Süßkartoffeln angerichtet sind etwas Balsamicoglace darüber geben.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Ihre Frank Schwarz Gastro Group GmbH



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H