

Gebratene Entenbrust in Honig-Ingwersauce

serviert mit einer Semmel-Pilzschnitte

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Stück Entenbrüste
- 1 EL Honig
- 1 TL frisch geschnittener Ingwer
- ½ TL Korianderkörner
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL Sojasauce
- 500 ml Geflügelfond oder Rindsuppe
- Salz und Pfeffer

Zutaten Semmel-Pilzschnitte:

- 300 g Knödelbrot
- 50 g feinkwürfelig geschnitten
Hamburgerspeck
- 50 g fein geschnittenen Zwiebel
- 150 g geschnittene Pilze
- 4 Stück Eier
- 1 EL gehackte Petersilie
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Etwas Mehl und Butter

Zubereitung Entenbrust:

Fleisch salzen und pfeffern, auf der Hautseite goldbraun ohne Fett anbraten. Auf ein Gitter legen (Haut oben) und bei 140 Grad ca. 15 Minuten garen. Bratenfett aus der Pfanne abgießen und den Bratenrückstand mit Geflügelfond oder Rindsuppe aufgießen. Aufkochen lassen, Honig und Gewürze dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Sauce durch ein Sieb passieren, Speisestärke in ca. 100 ml kaltem Wasser anrühren und in die Sauce gießen. Unter ständigen Rühren 2 Minuten köcheln lassen. Mit Sojasauce nachwürzen. Entenbrüste aus dem Rohr nehmen und an einem warmen Ort 5 Minuten rasten lassen. Backrohr auf 220 Grad schalten und die Entenbrüste noch kurz knusprig braten.

Zubereitung Pilzschnitte:

Speck, Zwiebel und Pilze in Butter hell anschwitzen. Milch und Sahne erwärmen und über das Knödelbrot gießen. Eier, Petersilie und die Pilzmischung zum Brot geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Tiefes Backblech in das 90 Grad heiße Rohr geben und heißes Wasser einfüllen. Eine Kastenform mit Butter ausstreichen und mit Mehl stauben. Masse einfüllen, mit Alufolie verschließen und im Rohr im Wasserbad ca. 50 Minuten garen. Danach auskühlen lassen, in beliebige Stücke schneiden und ca. 2 Minuten in Butter anbraten.

Kleiner Tipp:

Als Garnitur passen Preiselbeeren die kurz in Butter angeschwitzt und mit Orangensaft und Honig abgeschmeckt werden.

Das Team vom Congress Loipersdorf wünscht Ihnen gutes Gelingen!