

aus der Otto Gourmet Küche

Geschmorte Entenbrust

Personen: 2 | Autor: Alexander Herrmann | Kategorie: Geflügel | Schwierigkeit: leicht | Zeit: 12 Std.



© Collection Rolf Heyne, Bild: © Luzia Ellert, Buch: A.Herrmann

Zutaten

- 1 ganze Entenbrust (mit Knochen, ca. 500 g)
Eine Auswahl an unseren Entenprodukten finden Sie hier: [Kategorie Ente](#)
- Salz
- 60 g flüssiger Honig
- 30 ml alter, cremiger Aceto Balsamico
- 1 TL geschroteter, bunter Pfeffer
- 2 junge Biokarotten
- 1 EL Butter
- 6 Wachholderbeeren
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 300 g frische Egerlinge (Champignons)
- 1 Schalotte
- 1 EL brauner Zucker
- 30 ml Rotweinessig
- 50 ml Gemüsebrühe
- ½ Knoblauchzehe, geschält
- 3 Zweige Thymian
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 TL Weizenstärke

Zubereitung

Die Entenbrust gründlich waschen, trocken tupfen und von allen Seiten salzen. Dann mehrmals in Klarsichtfolie einschlagen, verschließen und im auf 70 °C vorgeheizten Backofen (Umluft) 10 Stunden garen. Die Folie danach vorsichtig aufschneiden und die Entenbrust abkühlen lassen.

Die vorgegarte Entenbrust (am Knochen) kurz vor dem Anrichten auf ein Backgitter setzen, dieses in die Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Backofens schieben und die Brust etwa 25 Minuten knusprig-braun braten. Unter das Gitter ein tiefes Blech oder eine Fettpfanne schieben, um das austretende Fett aufzufangen. Dann die Brust aus dem Ofen nehmen, bei Zimmertemperatur 2 Minuten ruhen lassen, mit einem schaffenen Messer vom Knochen lösen und in Tranchen schneiden.

Den Honig mit dem Aceto Balsamico und dem geschroteten Pfeffer in einem kleinen Topf auf 60 °C erwärmen. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

aus der Otto Gourmet Küche

Die Karotten schälen und der Länge nach mit einem scharfen Messer oder Sparschäler in dünne Streifen hobeln. Eine Auflaufform mit der Butter einfetten und die Karottenstreifen hineinlegen. Die Wachholderbeeren mit der Rückseite eines kleinen Löffels andrücken. Eine Prise Salz gleichmäßig über die Karotten streuen. Anschließend das Sonnenblumenöl darüber träufeln. Die Form mit Alufolie bedecken. Die Karotten im auf 160 °C vorgeheizten Backofen (Umluft) 10-20 Minuten schmoren.

Kurz vor dem Anrichten die Karotten mit dem Schmorsaft in einem kleinen Topf kurz erwärmen. (Die Wachholderbeeren später nicht mit anrichten.)

Die Stielenden der Egerlinge abschneiden; bei Bedarf mit einem weichen Tuch putzen, dann halbieren und vierteln. Die Schalotte schälen und in feinste Würfel schneiden und zusammen mit den Egerlingen in eine Pfanne geben. Bei $\frac{3}{4}$ -Stufe ohne Fettzugabe von allen Seiten schön braun braten. (So ziehen die Pilze kein Wasser, werden schön braun und entwickeln wunderbare Röstaromen.) Mit den Schalotten in eine kleine Schüssel füllen.

In die Bratpfanne den braunen Zucker streuen, karamellisieren, mit dem Rotweinessig ablöschen, mit der Gemüsebrühe auffüllen und den unzerkleinerten Knoblauch hinzufügen. Etwas reduzieren.

Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und mit den Egerlingen in den süßsauren Fond geben. Mit 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen; die Egerlinge 5 Minuten ziehen lassen.

Kurz vor dem Anrichten den süßsauren Fond erneut aufkochen und bei Bedarf mit etwas braunem Zucker, Rotweinessig und Salz abschmecken. Dann mit etwas in kaltem Wasser angerührter Weizenstärke leicht sämig binden.

Zum Anrichten die geschmorten Karottenstreifen kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen und auf 2 Teller verteilen. Die Entenbrusttranchen mit der Honig-Balsamico-Pfeffer-Glasur bestreichen und auf die Karotten setzen. Die Egerlinge mit ihrem süßsauren Fond um das Fleisch herumsetzen.

Guten Appetit!