

# Geschmorte Entenbrust mit Honig-Pfeffer-Glasur, Karottenstreifen, Wachholder und Essigpilzen

Für 2 Personen

## ZUTATEN

1 ganze Entenbrust (mit Knochen, ca. 500 g)	300 g frische Egerlinge
Salz	1 Schalotte
60 g flüssiger Honig	1 EL brauner Zucker
30 ml alter, cremiger Aceto Balsamico	30 ml Rotweinessig
1 TL geschroteter, bunter Pfeffer	50 ml Gemüsebrühe
2 junge Biokarotten	½ Knoblauchzehe, geschält
1 EL Butter	3 Zweige Thymian
6 Wachholderbeeren	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 EL Sonnenblumenöl	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.

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 drüberträufeln. Die Form mit Alufolie bedecken. Die Karotten im auf 160 °C vorgeheizten Backofen (Umluft) 10-174 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 schönbraun 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 Küchentrepp 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!**

**OTTO ● GOURMET ● KÜCHE**