

Frisch gekocht
Mittwoch, 28. September 2016



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Entenbrust mit Apfel-Sellerie-Lasagne und Trauben



35 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

2 Entenbrüste à ca. 400 g, Butterschmalz, Salz, Pfeffer, 250 ml Geflügelfond, 100 g Trauben, einige grüne Rosinen, 4 Scheiben Brioche, Butter, schwarze Nüsse zum Dekorieren.

Für die Glasur: 125 ml Traubensaft, 2 EL Blütenhonig, etwas Cassis, Chili, Koriander, Thymian.

Für die Apfel-Sellerie-Lasagne:

1 schöne Sellerieknolle, Milch, Obers, 1 EL Mascarpone, Salz, Pfeffer, Muskatnuss; 100 g Stangensellerie (inkl. Grün), 2 Äpfel (Cox Orange oder RubINETTE), 125 ml Apfelsaft, Butter,

Zubereitung

Alle Zutaten für die Glasur dicklich einkochen.

Die Entenbrüste zuputzen, waschen und mit Küchenpapier abtrocknen. Die Haut rautenförmig einschneiden, mit Salz und Pfeffer gewürzt in etwas Butterschmalz auf beiden Seiten gut anbraten und auf der Hautseite langsam im vorgeheizten Rohr bei 200 °C ca. 7-10 Minuten braten. Dann herausnehmen und an einem warmen Ort mit der Hautseite nach oben weiter 5 Minuten rasten lassen. Vor dem Servieren mit der Glasur bestreichen. Den Bratenrückstand mit Geflügelfond aufgießen, je nach Geschmack mit etwas Glasur-Marinade vermengen. Flüssigkeit abseihen, eventuell mit den Trauben nochmals kurz reduzierend einkochen.

Brioche in größere Würfel schneiden und in etwas Butter knusprig braten.

Vom Stangensellerie die Fäden ziehen, dann in 5 mm-Würfel schneiden. Selleriewürfel in Salzwasser weich kochen, danach in etwas Butter schwenken. Die Äpfel ebenfalls in kleine Würfel schneiden, kurz in etwas Apfelsaft blanchieren. Mit Stangensellerie und etwas Butter vermischen.

Die Sellerieknolle schälen, in 5 mm dicke Scheiben schneiden, rund ausstechen und in Salzwasser kochen. Den restlichen Knollensellerie in Milch und Obers ganz weich kochen, auspressen und mit Mascarpone, Obers, Salz, Pfeffer und Muskatnuss pürieren und passieren. Die gekochten, ausgestochenen Selleriescheiben mit etwas Selleriepüree

bestreichen, die Apfel-Selleriemischung darauf legen, das Ganze nochmals wiederholen (insgesamt vier kleine Türme anfertigen). Auf den Teller auf etwas Selleriepüree (damit es nicht rutscht) auflegen. Die Entenbrust der Länge nach in dicke Scheiben schneiden, mit Trauben, grünen Rosinen und schwarzen Nüssen garnieren, zum Schluss die Sauce angießen.