

ORF



Entenbrust

Rezept von: Restaurant Pier 69

Zutaten:

Entenbrust

- Entenbrust
- Salz

Onigiri / Sushi-Reis

- 1 kg Sushi-Reis
- 1 l Wasser
- 200 g Reissessig
- 150 g Mirin
- 35 g Salz
- Noriblätter

Amarena-Szechuanjus

- Demi-Glace
- Amarenakirschen in Sirup
- Szechuan-Pfeffer
- Balsamico
- Ketjap Manis
- Schwarzer Holundersirup

Pak Choi

- Pak Choi
- Salz
- Zucker
- Noilly Prat
- Fond
- Kalte Butter
- Senfbalsam

Shiitake

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

- Shiitake-Pilze
- Rapsöl
- Olivenöl
- Aromaten nach Küchenstandard, z. B. Kräuter, Piment, Wacholder, Thymian

Garnitur

- Shiso-Kresse
- Frittierte Papadam

Zubereitung:

A. Sushi-Reis / Onigiri

1. Reis waschen
2. Sushi-Reis mehrmals mit kaltem Wasser waschen.
3. Wasser immer wieder abgießen, bis es deutlich klarer wird.
4. Einweichen
5. 1 kg Sushi-Reis mit 1 l Wasser in einen GN-Behälter geben.
6. 20 Minuten einweichen lassen.
7. Würzfond vorbereiten
8. 200 g Reisessig, 150 g Mirin und 35 g Salz gemeinsam aufkochen.
9. Danach beiseitestellen.
10. Reis garen
11. Reis im offenen geschlossenen Einsatz bei 100 °C Dampf für 12 Minuten garen.
12. Reis auskühlen lassen
13. Nach dem Garen den Reis abgedeckt ca. 15 Minuten auskühlen lassen.
14. Würzfond einarbeiten
15. Den vorbereiteten Reisessig-Mirin-Fond vorsichtig unter den Reis arbeiten.
16. Dabei den Reis nicht zerdrücken. Am besten mit Stäbchen oder einem Reisspatel locker einarbeiten.
17. Onigiri formen
18. Reis bei Raumtemperatur mit feuchten Händen oder mit einer Onigiri-Presse in Form bringen. Ca. 110 Gramm (pro Portion)
19. Nori vorbereiten
20. Noriblätter hacken, mixen oder fein schneiden.
21. Onigiri darin wälzen oder damit einwickeln.
22. Fertigstellen für Service
23. Onigiri anbraten.
24. Danach bei 150 °C für ca. 10 Minuten in den Ofen geben.

B. Entenbrust

1. Vorbereiten
2. Haut der Entenbrust einschneiden.
3. Beide Seiten salzen.
4. Anbraten
5. Entenbrust zuerst auf der Hautseite anbraten, bis die Haut goldbraun und knusprig ist.
6. Fleischseite kurz anbraten
7. Entenbrust wenden und die Fleischseite nur wenige Sekunden anbraten.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

8. Garen – ca. 8 min
9. Entenbrust mit der Hautseite nach oben in den Ofen geben.
10. Bei 150 °C auf 56 °C Kerntemperatur garen.
11. Ruhen lassen
12. Nach dem Garen die Entenbrust ruhen lassen.
13. Danach tranchieren und anrichten.

C. Amarena-Szechuanjus

1. Amarena vorbereiten
2. Amarenakirschen inklusive Sirup mixen.
3. Jus ansetzen
4. Amarena-Mix je nach gewünschter Süße und Intensität zur Demi-Glace geben.
5. Aufkochen
6. Jus aufkochen.
7. Szechuan-Pfeffer ziehen lassen
8. Szechuan-Pfeffer hinzugeben und ziehen lassen.
9. Abseihen
10. Jus abseihen, damit Pfeffer und grobe Bestandteile entfernt werden.
11. Abschmecken
12. Mit Balsamico, Schwarzer Holundersirup und Ketjap Manis verfeinern.
13. Geschmack: süßlich, würzig, leicht fruchtig, mit feiner Szechuan-Schärfe.

D. Pak Choi

1. Vorbereiten
2. Pak Choi waschen.
3. Je nach Größe halbieren oder vierteln.
4. Anbraten
5. Pak Choi scharf anbraten.
6. Würzen
7. Mit Salz und etwas Zucker würzen.
8. Ablöschen
9. Mit Noilly Prat und Senfbalsam ablöschen.
10. Fond ziehen / montieren
11. Fond zugeben und mit kalter Butter montieren.
12. Service
13. Pak Choi glänzend und bissfest servieren.

E. Shiitake

1. Öl vorbereiten
2. Rapsöl und Olivenöl im Verhältnis halb / halb verwenden.
3. Alternativ Verhältnis nach gewünschtem Geschmack anpassen.
4. Aromaten zugeben
5. Aromaten nach Küchenstandard zugeben.
6. Öl erhitzen
7. Öl mit Aromaten auf 80 °C erhitzen.
8. Shiitake confieren
9. Shiitake-Pilzköpfe bei 80 °C im Öl confieren.
10. So lange garen, bis sichtbar kleine Blasen austreten.
11. Lagern
12. Shiitake im aromatisierten Öl lagern.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

13. Fertigstellen für Service

14. Bei Bedarf Shiitake aus dem Öl nehmen und scharf anbraten.

Anrichten

1. Amarena-Szechuanjus auf den Teller geben oder nappieren.
2. Entenbrust tranchieren und mit der Hautseite sichtbar anrichten.
3. Onigiri platzieren.
4. Pak Choi und Shiitake daneben anrichten.
5. Mit Shiso-Kresse und frittierten Papadam garnieren.

Wichtige Küchenhinweise

- Sushi-Reis nicht kaltstellen, sondern bei Raumtemperatur verarbeiten.
- Reis beim Unterheben des Würzfonds nicht zerdrücken.
- Entenbrust nach dem Garen unbedingt ruhen lassen.
- Jus nach dem Ziehen des Szechuan-Pfeffers abseihen, sonst wird sie zu intensiv.
- Pak Choi nur kurz und heiß anbraten, damit er Biss behält.
- Shiitake erst für den Service final scharf anbraten.