

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Entenbrust Marille Topinambur

Zutaten

1 ganze Ente

500g Topinambur

500g grobes Meersalz

500g Topinambur

50ml weißer Balsamico

20g Schnittlauch

5g Senfkörner

250 ml Wasser

250 g Zucker

50 ml Rum

500g Marillen

Sauce:

150g Knollensellerie

100g Karotten

100g gelbe Karotten

200g Stangensellerie

200g Zwiebel

2Stk Knoblauchzehen

40g Tomatenmark

0,5L Rotwein

1,5l Hühnerfond

Karkassen aus einer Ente

Zubereitung

Zubereitung Entenbrust:

Als erstes die Haut der Entenbrust im Schachbrett-Muster einschneiden.

Anschließend gut salzen und in einer gut erhitzten Pfanne auf der Hautseite anbraten.

Als nächstes auf ein Gitter setzen und bei 120 Grad je nach Größe ca. 25 min in den Ofen abschieben.

Entenbrust herausnehmen und für 10 min rasten lassen. Zum Schluss in einer Pfanne mit Butter und Thymian die Entenbrust nochmals anbraten und tranchieren.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Zubereitung Topinambur:

Die Hälfte der Topinambur auf grobem Meersalz für ca. 45min bei 180 Grad im Ofen garen. Danach halbieren und aushöhlen. Die ausgehöhlte Schale in 180 heißem Fett frittieren. Den Inhalt zu Püree verarbeiten und für den Salat beiseite geben.

Zubereitung Topinambur Salat:

Restliche Topinambur schälen und in feine Würfel schneiden. Die Würfel in einem Topf weich garen und mit hellem Balsamicoessig ablöschen und das Püree hinzufügen.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken und nach Belieben Senfkörner und Schnittlauch hinzufügen.

Die frittierten Topinambur Hälften mit dem Salat füllen.

Eingelegte Marille:

Wasser, Zucker, Rum aufkochen und halbe entsteinte Marillen einlegen. Über Nacht ziehen lassen. Vor dem Verzehr die Haut abziehen.

Zubereitung Entensauce:

Das gewaschene Wurzelgemüse in Würfel schneiden. Anschließend in einem erhitzten Topf mit Sonnenblumenöl gleichmäßige anrösten. Mit Tomatenmark tomatisieren und nach und nach mit Rotwein ablöschen. Mit Hühnerfond aufgießen und geröstete Entenkarkassen hinzugeben.

Bei mittlerer Hitze köcheln lassen und immer wieder den Schaum entfernen.

Gerne Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Pfefferkörner dazu geben. Nach 2 Stunden die Sauce durch ein feines Sieb gießen und anschließend nach gewünschter Intensivität einreduzieren. Zum Vollenden kalte Butterwürfel einmontieren und mit Maizena binden.