

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Entenbrust mit lauwarmem Waldorfsalat



1 Stunde / aufwendig

Zutaten für 4 Personen

2 Entenbrüste à 400 g, Five Spices-Gewürzmischung, 3/8 l Geflügelfond, 70 g Butterschmalz, Salz.

Für das Walnuss-Dressing: 2 Eidotter, Salz, 1 EL Sherry-Essig, 4 EL Walnussöl, 2 EL Suppe, 4 EL Obers.

Für den Waldorfsalat: 500 g Nüsse (Cashew- oder Macadamia-Nüsse), 1 Eiweiß, grobes Salz, Five Spices-Gewürz; 1/2 Knolle Sellerie, 2 Stangen Sellerie, 2 Äpfel (Rubinetten), 1/8 l Apfelsaft, 4 eingelegte schwarze Nüsse, Butter.

Zum Garnieren: Selleriegrün, Selleriechips

Zubereitung

Die Nüsse im Rohr bei 155 °C ca. 20 Minuten rösten, dabei öfter umrühren. Danach komplett auskühlen lassen. Eiweiß in einer Schüssel cremig schlagen, dann die gerösteten Nüsse zugeben und mit Salz, sowie Five Spices-Gewürz vermischen. Im Rohr bei 160 °C nochmals einige Minuten bei oftmaligem Umrühren rösten.

Die Entenbrüste zuputzen, die Haut rautenförmig einschneiden, salzen und mit der Five Spices-Gewürz-Mischung würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrüste auf der Hautseite anbraten, kurz umdrehen und dann erneut wenden und sehr langsam fertig braten. Die Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und warm rasten lassen. Die Fleischabschnitte zum Bratrückstand geben, mit Geflügelfond aufgießen, eine Prise Five Spices-Gewürz dazugeben und etwas reduzieren. Die Sauce abseihen und mit kalter Butter montieren.

Für den Waldorfsalat den Knollensellerie schälen, in Scheiben und dann in kleine Dreiecke schneiden. In Salzwasser bissfest kochen. Vom Stangensellerie das Grün entfernen, die Stangen schälen, in dreieckige Stücke schneiden und ebenfalls in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Äpfel schälen, mit einem Parisienne-Ausstecher kleine Kugeln ausstechen. In einer heißen Pfanne mit etwas Butter und Zucker karamellisieren und mit Apfelsaft ablöschen. Stangen- und Knollensellerie dazugeben, vermischen und mit kalter Butter montieren.

Die schwarzen Nüsse in Spalten schneiden.

Für das Dressing die Eidotter mit Essig, Suppe und Salz aufmixen. Mit dem Öl und zum Schluss mit Obers wie eine Mayonnaise mixen.

Entenbrust in Scheiben aufschneiden und mit dem Waldorfsalat, den schwarzen Nusscheiben und den gehackten gerösteten Nüssen auf Tellern anrichten. Mit Selleriegrün, Selleriechips und dem Walnussdressing garnieren.

