

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Mostviertler Barbarie-Entenbrust auf Rollgerstenrisotto

Zutaten

(4 Personen)

Für die Barbarie-Entenbrust

- 600 g Mostviertler Barbarie-Entenbrust
- vom Fleischer Ihres Vertrauens
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 4 Zweige Rosmarin, gezupft
- 1 Schuss Rotwein
- etwas Rind- oder Gemüsesuppe
- Maisstärke zum Binden
- 1 Handvoll Kirschtomaten
- 4 Zweige Thymian

Quelle: ORF extra

Für das Rollgerstenrisotto

- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 250 g Rollgerste
- 125 ml Weißwein
- $\frac{3}{4}$ L Rind- oder Gemüsesuppe
- 125 ml Schlagobers
- 2 EL geriebener Hartkäse
- Salz

Zubereitung

Das Backrohr auf 80 °C vorheizen.

Barbarie-Entenbrust auf der Hautseite leicht einschneiden, salzen, pfeffern und in einer ofenfesten Pfanne in Olivenöl scharf anbraten. Gezupften Rosmarin nur ganz kurz dazulegen. Die Entenbrust aus der Pfanne nehmen und in einer Ofenschale im Backrohr für 20 min bei Umluft garen.

Nach dem Garen alles aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Pfanne auf einer Herdplatte erhitzen, den Safrückstand mit einem Schuss Rotwein aufgießen. Etwas Suppe mit Maisstärke glatt rühren, in die Pfanne gießen und zum Binden kurz aufkochen lassen und abschmecken. Kirschtomaten noch kurz in der Pfanne anbraten.

Für das Risotto Zwiebel in feine Würfel schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Gerste begeben, kurz anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Suppe aufgießen. Gut 30 Minuten köcheln lassen, wobei nicht ständig gerührt werden muss. Zum Schluss mit Obers und Käse verfeinern und mit Salz abschmecken.

Risotto auf Tellern anrichten. Aufgeschnittene Entenbrust darauflegen, Sauce daneben anrichten und mit Kirschtomaten und Thymian garnieren.