

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH



Entenbrust mit Kürbis, Gnocchi, Feige und Ricotta

Koch: Markus Fuchs

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Ente

- 2 Entenbrüste
- Salz

Für den Gnocchi-Teig

- 500 g gekochte, gepresste Kartoffeln (mehlig)
- 200 g Mehl (griffig)
- 2 Eier
- 100 g geriebener Hartkäse
- Salz
- Olivenöl zum Beträufeln

Für die Sauce

- 250 ml Kürbissuppe vom Vortag
- 150 g Hokkaidokürbis
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für die Garnitur

- 2 Feigen
- 4 EL Ricotta
- frische Minze

Zubereitung

1. Für den Gnocchi-Teig zuerst die gekochten, gepressten Kartoffeln mit dem griffigen Mehl, den Eiern und dem geriebenen Hartkäse sowie etwas Salz mit den Händen auf der bemehlten Arbeitsfläche rasch zu einem Teig verarbeiten – nicht zu lange kneten. Dann den Teig zu Rollen formen, kleine (2-3 cm) Gnocchi davon abstechen und diese in reichlich Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen, abschöpfen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

2. In der Zwischenzeit die Entenbrust von eventuellen Sehnen befreien, das Fett an den Rändern etwas wegschneiden und das restliche Fett einritzen (ziseln). Das Fleisch auf allen Seiten mit Salz würzen und mit der Fett-Seite nach unten in einer kalten Pfanne zustellen und langsam erhitzen, sodass das Fett langsam ausbraten kann. Sobald die Brust schön knusprig geworden ist, diese umdrehen, ganz kurz weiterbraten lassen und danach 15 Minuten auf einem Blech im Rohr bei 120° C Umluft ruhen lassen.

3. Währenddessen für die Sauce den Kürbis samt Schale in kleine Würfel schneiden und diese in einer Pfanne in etwas Butter scharf anbraten. Dann die gekochten Gnocchi zugeben und mit der Kürbissuppe vom Vortag aufgießen. Die Gnocchi mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

4. Zum Schluss die Kürbisgnocchi mit den in feine Spalten geschnittenen Feigen, dem Ricotta und etwas in feine Streifen geschnittener Minze in einem tiefen Teller anrichten. Die Entenbrust aus dem Rohr nehmen, in dünne Scheiben schneiden und auf die Gnocchi setzen.