

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

Fotocredit: Simeon Baker



Entenbrust.Rotweinbutter.Sellerie

Zutaten

(4 Personen)

Für die Ente

- 4 Entenbrüste
- Salz

Für den Essigsellerie

- 12 Würfel vom Sellerie (ca.3*3 cm)
- 100 g Wasser
- 100 g Apfelessig
- 100 g Zucker

Für das Selleriepüree

- 100 g braune Butter
- 250 g Sellerieknolle, geschält und grob geschnitten.
- 400 g Milch
- Salz
- Eine Prise Zucker
- Saft einer halben Zitrone

Für die Rotwein–Gewürz-Butter

- 150 g Portwein
- 150 g Rotwein
- 1 Nelke

Quelle: ORF extra

- ½ Vanilleschote, ausgekratzt
- ½ Zimtstange
- 100 g Butter, gewürfelt, kalt
- Salz
- Zucker

Fürs Anrichten

- Grobes Meersalz (Fleur de Sel oder Maldon Salz)
- Essbare Blüten

Zubereitung

Ente:

Die Entenbrüste salzen und mit der Hautseite nach unten in eine trockene, beschichtete Pfanne geben. Auf mittlerer Hitze braten bis die Haut knusprig ist und die Ente fast fertig. Zum Schluss noch umdrehen und fertig rosa garen. Kurz rasten lassen, dann aufschneiden.

Essigsellerie:

Den Sellerie mit den restlichen Zutaten weichkochen.

Selleriepüree:

Den Sellerie in 50 g Butter farblos anschwitzen, dann mit Milch ablöschen. Weichkochen, dabei sollte die Milch fast völlig reduziert sein, dann mit der restlichen Butter ganz fein mixen. Mit Salz, Zucker und etwas Zitronensaft würzen.

Rotwein-Gewürz-Butter:

Port- und Rotwein mit den Gewürzen auf ein Drittel einkochen. Abseihen, nochmal erhitzen und die Butterwürfel nach und nach unterrühren. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Anrichten:

Die Entenbrust mittig anrichten und mit grobem Salz würzen. Rundherum die Selleriestücke und das Püree dekorativ anrichten. Die Sauce angießen, mit Blüten ausgarnieren.