

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Weideentenbrust, Kohlsprossen, Kastaniengemüse & Sprengling

Koch: Andreas Herbst

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Ente

- 2 Weideentenbrüste
- Kräutersalz oder Entengewürz
- 1-2 EL Sprengling (Tannenwipfel-Honig)
- 500 ml Entenfond
- Pfeffer
- Salz

Für die Kohlsprossen

- 1 Kohlsprossen-Baum (etwa 5 Kohlsprossen p. P. verwenden)
- 2 EL Butter
- Distelöl
- Salz

Für die Kastaniensauce mit Stücken

- 16 Esskastanien
- 100 g Butter
- ½ Zwiebel
- 1 kleines Stück Sellerieknolle

Quelle: ORF extra

- 1 Handvoll Pilze (z.B. Kräuterseitlinge, Shiitake oder Austernpilze)
- 2 l Gemüsefond (alternativ: Kohlsprossenfond od. Gemüsefond)
- 250 ml Obers
- Kräutersalz

Für die Garnitur

- in Öl eingelegte Tannenwipfel

Zubereitung

1. Für die Ente zuerst die Brüste mit dem Kräutersalz oder dem Entengewürz einreiben und auf der Hautseite in einer beschichteten Pfanne ohne Öl knusprig braten. Dann wenden, gleich wieder herausnehmen und in eine feuerfeste Form legen. Die Wildentenbrüste nun mit etwas Sprengling bestreichen und anschließend bei 80° C für etwa 10-15 Minuten ins Rohr geben und bei Niedrigtemperatur garen.
2. In der Zwischenzeit für die Sauce den Bratenrückstand in der Pfanne mit Entenfond ablöschen, etwas einkochen lassen und nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Nun die Kohlsprossen vom Kohlsprossen-Baum entfernen, putzen, vierteln und in einem Topf in kochendem Salzwasser ein paar Minuten blanchieren, danach herausnehmen, salzen und in einer Pfanne in etwas Butter und Distelöl schwenken.
4. Die Esskastanien im Rohr bei 190° C Umluft 10 Minuten backen, danach herausnehmen, leicht abkühlen lassen und ausbrechen. Etwa ein Viertel der Kastanien kleinschneiden.
5. Für die Sauce die Butter in einem Topf schmelzen und hellbraun werden lassen, danach die Zwiebel und den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Pilze putzen und vierteln. Dann den Sellerie, die Zwiebeln und die Pilze in der hellbraunen Butter mit den Kastanien im Ganzen anbraten. Danach mit dem Gemüsefond aufgießen und alles weichkochen lassen. Im Anschluss die Sauce mit einem Pürierstab mixen und mit dem Obers und etwas Kräutersalz abschmecken.
6. Zum Schluss die restlichen, kleingeschnittenen Kastanienstücke in die fertige Kastaniensauce geben und diese auf einem flachen Teller anrichten. Die Entenbrüste aus dem Rohr nehmen, kurz auf einem Brett ruhen lassen und dann der Länge nach halbieren. Je eine halbe Brust auf die Sauce legen und die Kohlsprossen sowie die eingelegten Tannenwipfel rundherum anrichten.