

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST

mit Honigkruste, glaciertem Chicorée und Topinamburpüree

REZEPTE ZUM SAMMELN HIER ABTRENNEN



 **NEUE**
REZEPTE ZUM
SAMMELN




Dirk Luther

EDEKA KOCHSCHULE



MITTEL



ZUBEREITUNGSZEIT ca. 60 MIN.



4 PORTIONEN

Gebratene Barbarie-Entenbrust

mit Honigkruste, glaciertem Chicorée und Topinamburpüree

TOPINAMBUR

Die Knolle der Pflanze Topinambur ist eine wahre Alleskönnerin in der Küche:



Sie kann roh in Salaten verwendet oder wie Kartoffeln zubereitet werden. Sollten Sie die tolle Knolle nicht in Ihrer Gemüseabteilung entdecken, kann Topinambur in Ihrem EDEKA Markt bestellt werden.

ZUTATEN

BARBARIE-ENTE
4 Entenbrüste à 160 g
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Rapsöl zum Braten
4 Rosmarinzwige

KRUSTE
200 g Honig
60 g gemahlener Koriander
1 TL gemahlener weißer Pfeffer
1/2 TL gemahlener Kümmel

SAUCE
65 g Puderzucker
100 ml trockener Sherry
250 ml Ananassaft
400 ml brauner Geflügelfond
30 g Butter
25 g Ananas, fein gewürfelt
25 g Ingwer, fein gewürfelt
Salz und Pfeffer aus der Mühle

TOPINAMBURPÜREE
500 g Topinambur, in Scheiben geschnitten
2 Schalotten
60 g Butter
300 ml Milch
300 ml Sahne
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, frisch gerieben

CHICORÉE
3 Chicorée
25 g kalte Butter
1 EL Puderzucker
Saft von einer Limette
1 cl Weißwein
2 cl weißer Portwein

★ PROFITIPP

Durch das Einrühren der kalten Butter wird die Sauce cremig, leicht und luftig – die Profis nennen diesen handwerklichen Vorgang, bei dem sich Fett und Wasser mischen, montieren.



Barbarie-Ente



ENTENBRUST Den Ofen auf 135 °C vorheizen. Die Haut der Entenbrust vorsichtig mit einem scharfen Messer kreuzweise einritzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrüste auf der Hautseite in die Pfanne legen und kross anbraten. Die Entenbrüste umdrehen, Rosmarinzwige auf die krosse Haut legen und mit dem heißen Bratensatz übergießen. Die Entenbrüste im Ofen auf ein Gitter in der mittleren Schiene legen. Zum Auffangen von Bratensaft ein Blech in die Schiene unter den Entenbrüsten schieben. Die Entenbrüste ca. 14–18 Minuten garen und bei einer Kerntemperatur von 59 °C herausnehmen.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Kruste miteinander verrühren und kalt stellen. Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen und die Grillfunktion einschalten. Von der Honigmasse kleine Kugeln formen, auf die Entenbrüste legen und unter dem Grill 1 Minute gratinieren.

SAUCE Den Puderzucker in einem Topf karamellisieren. Mit Sherry ablöschen und vollständig einkochen lassen. Mit dem Ananassaft aufgießen und 5 Minuten köcheln lassen, anschließend den Geflügelfond dazugießen. Die kalte Butter in die Sauce geben und mit einem Schneebesen aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren die Ananas- und Ingwerwürfel unterrühren.

TOPINAMBURPÜREE Die Schalotten fein würfeln und mit den Topinamburscheiben in Butter anschwitzen. Mit der Milch und der Sahne angießen und einkochen lassen, bis das Gemüse weich ist. In einer Küchenmaschine pürieren. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

CHICORÉE Die Chicoréeblätter in Butter anschwitzen, mit Puderzucker bestäuben und mit Limettensaft ablöschen. Den weißen Portwein und den Weißwein hinzufügen und so lange kochen, bis der Chicorée weich ist.

ANRICHTEN Den Chicorée auf vorgewärmten Tellern anrichten. Vom Topinamburpüree Nocken abstechen und dekorativ dazulegen. Die Barbarie-Entenbrüste in gleichmäßige Scheiben schneiden und ebenfalls dazulegen. Mit der Sauce umgießen.