Entenbrust auf Wurzelgemüse

Für einen besonderen Anlass braucht es ein besonderes Gericht wie z.B. Entenbrust auf Wurzelgemüse - ein Rezept, das man unbedingt einmal ausprobieren sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 60 min

Foto: horax zeigt hier

Zutaten

800 g	Entenbrust
2 Stk.	Karotten
0.25 Stk.	Sellerieknollen
4 Stk.	Zwiebel (rote)
2 Stk.	Pastinaken
2 Stk.	Petersilienwurzeln
1 Stk.	Rübe
2 Zweige	Rosmarin
1 Bund	Petersilie
6 EL	Olivenöl
2 EL	Tomatenmark
3 Stk.	Lorbeerblätter
320 ml	Rotwein
320 ml	Hühnerbrühe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Entenbrust auf Wurzelgemüse Karotten, Sellerie, Pastinaken, Petersilienwurzeln und

Rübchen schälen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Petersilie und Rosmarin waschen, mit etwas Küchenpapier trocken tupfen und fein hacken. Entenbrust mit einem scharfen Messer mehrmals auf der Hautseite schräg einschneiden.

3. Öl in einem Bräter erhitzen und darin zuerst die Karotten, dann das übrige Gemüse (Sellerie, Pastinaken, Petersilienwurzeln und Rübchen) dazugeben und scharf anbraten.

4. Tomatenmark unterrühren und Rosmarin und Lorbeerblätter dazugeben. Mit Rotwein ablöschen und mit Hühnerbrühe auffüllen. Salzen, pfeffern und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen.

5. Eine große flache Pfanne erhitzen und die Entenbrüste darin (ohne Fett!) auf der Hautseite ca. 4 Minuten anbraten. Dann wenden und auf der anderen Seite ebenfalls 3-4 Minuten braten.

6. Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und in Alufolie einwickeln. Ca. 5 Minuten ruhen lassen, dann herausnehmen, in Scheiben schneiden und auf dem Gemüse in dem Bräter fertig garen lassen.

7. Alles abschmecken und ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp

Zur Entenbrust auf Wurzelgemüse passt eine Beilage aus Kartoffeln wie z.B. Püree oder Knödel.