Entenbrust auf Spargel

Knusprige Entenbrust auf Spargel ist ein absolutes Highlight in der Spargelsaison. Das Rezept bringt Abwechslung zu den herkömmlichen Spargelrezepten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

1 kg	Spargel (grünen)
2 EL	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
4 Stk.	Entenbrust
1 Prise	Pfeffer
2 Stk.	Schalotten
2 cl	Rotwein
1 cl	Wein (Madeira)
0.5 l	Geflügelfond
0.5 Stk.	Zitronen

Zubereitung

1. Für die Entenbrust auf Spargel zuerst den Backofen auf 250°C vorheizen und dann den Spargel vorbereiten. Grüner Spargel muss nicht komplett geschält werden, daher reicht es aus, den unteren Teil abzuschneiden und ungefähr ein Drittel zu schälen.

2. Zum Kochen einen Topf mit ausreichend Wasser aufsetzen, Butter und Zucker zugeben und circa 8 Minuten bei mittlerer Hitze im zugedeckten Topf ziehen lassen. Danach herausnehmen, abtropfen lassen und an einem warmen Ort aufbewahren.

3. Die Entenbrust nun abwaschen und trocknen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen 10 – 15 Minuten rosa garen. Danach in Alufolie wickeln und 5 Minuten in dieser ruhen lassen,

damit sich der Saft und der Geschmack vollends ausbreiten können.

4. Für eine leckere Sauce Schalotten schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Butter in einem Topf aufsetzen und bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Schalotten hineingeben, anschwitzen und mit beiden Weinen ablöschen. Den Fond hinzugeben und reduzieren. Die Sauce nun mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Kalte Butter in kleinen Stückchen beifügen und einkochen lassen.

5. Zum Servieren den Spargel auf den Tellern anrichten, die Entenbrust in dünne Scheiben schneiden und oben auf legen, die Sauce leicht darübergießen und servieren.

Tipp

Delikate Entenbrust auf Spargel schmeckt auch mit weißem Spargel, der muss jedoch im Ganzen geschält werden. Sehr lecker dazu schmeckt auch Knoblauchröstbrot oder Kartoffeln.