

Schlafende Entenbrust mit Feigen auf Semmelrolle

Manche Gerichte eignen sich als Vorspeise und als Hauptgericht. Das Rezept für eine schlafende Entenbrust mit Feigen auf Semmelrolle gehört auf jeden Fall dazu!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Foto: Chris Schaer

Zutaten

100 g	Weißbrot
100 g	Laugenbrot
1 Stk.	Schalotte
2 EL	Butter
200 ml	Milch
3 Stk.	Eigelb
3 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Petersilie
1 Prise	Schnittlauch
6 Stk.	Feigen
300 ml	Portwein
1 Stk.	Ingwer (haselnussgroßen)
1 Zweig	Rosmarin
2 TL	Honig
2 Stk.	Entenbrust
1 EL	Öl (zum Anbraten)
1 Handvoll	Nüsse (geröstete, zum Servieren)

Zubereitung

1. Für die schlafende Entenbrust mit Feigen auf Semmelrolle eine Pfanne (ohne Fett) erhitzen und die Nüsse darin anrösten. Vom Herd nehmen. Weißbrot und das Laugenbrot in kleine Würfel schneiden.
2. Schalotte schälen und fein hacken. Eiweiß schaumig schlagen. Petersilie und Schnittlauch waschen, trocken schwenken und fein hacken. Mit den Brotwürfeln vermengen, salzen und pfeffern.
3. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schalotte darin glasig dünsten. Milch dazugießen, dann die Eigelbe unterrühren. Zu den Brotwürfeln geben und sobald die Flüssigkeit aufgesogen ist, das Eiweiß unterheben.
4. Die restliche Butter auf ein Stück Alufolie streichen und die Masse darauf zu einer Semmelrolle formen. Reichlich Wasser in einem Topf erhitzen und die Rolle darin 30 Minuten ziehen lassen (ohne zu köcheln).
5. In der Zwischenzeit den Backofen auf 120°C vorheizen. Entenbrüstchen auf der Hautseite diagonal leicht einschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrüste darin auf der Hautseite anbraten. Im Ofen ca. 12 Minuten garen.
6. Währenddessen den Ingwer schälen und fein würfeln. Portwein mit Honig verrühren und in einer Pfanne erhitzen. Rosmarinzweig hinzufügen und die Flüssigkeit einreduzieren lassen.
7. Die Semmelrolle aus dem Wasser heben und auskühlen lassen. In dünne Scheiben schneiden und anrichten. Entenbrust darauf setzen, mit gerösteten Nüssen bestreuen und servieren.

Tipp

Die schlafende Entenbrust mit Feigen auf Semmelrolle schmeckt auch wunderbar, wenn man die Semmelrolle in Scheiben schneidet und in etwas Butter leicht anröstet.