Zarte Entenbrust mit Nusskruste

Mit diesem Rezept wird der Hauptgang zum kulinarischen Genuss! Zarte Entenbrust mit Nusskruste und feinem Kohlsprossen-Buttergemüse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Foto: Butaris

Zutaten

Für die Nuss-Honig-Kruste

50 ml	Entenfond
80 g	Honig
80 ml	Butterschmalz
1 Stk.	Chilischote
50 g	Walnusskerne (gemahlen)
50 g	Mandeln (gemahlen)
1 Prise	Salz

Für die Ente

800 g	Entenbrust
2 EL	Butterschmalz
2 Zweige	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
1 TL	Staubzucker
1 TL	Tomatenmark
200 ml	Rotwein
1 Stk.	Zwiebel

500 ml	Entenfond
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Butterschmalz (Flocken, kalte)

Für das Rosenkohlgemüse

550 g	Rosenkohl
2 EL	Butterschmalz
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die zarte Entenbrust mit Nusskruste als erstes die Masse für die Kruste zubereiten: Die Chilischote waschen, entkernen und fein hacken, in einen Topf geben. Die weiteren Zutaten ebenfalls in den Topf geben: Honig, Entenfond, Butterschmalz, gemahlene Walnusskerne und gemahlene Mandelkerne. Alles gut verrühren, zum Kochen bringen und einige Zeit einköcheln lassen. Sobald die Masse zähflüssig wird, vom Herd nehmen, nach Geschmack salzen und im Topf abkühlen lassen.

2. Als nächstes das Fleisch zubereiten: Den Ofen auf 120 Grad vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Die küchenfertigen Entenbrüste mehrmals einschneiden (nur die Haut). Das Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen, die Entenbrüste bei mittlerer Hitze auf der Hautseite goldbraun braten, einmal wenden und die andere Seite braten. Rosmarin- und Thymianzweige kurze Zeit mitrösten lassen. Fleisch mit den Kräutern auf das Backblech legen und auf mittlerer Schiene rund 20 Minuten backen.

3. In der Zwischenzeit den Bratensatz aus der Pfanne mit Küchenkrepp entfernen, anschließend den Staubzucker in die Pfanne geben, bei mittlerer Temperatur erhitzen und unter Rühren karamellisieren lassen. Dadnach das Tomatenmark einrühren, kurz mitrösten. Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Die Sauce dickflüssig einköcheln lassen, den restlichen Wein eingießen und noch einige Zeit reduzieren.

4. Die Zwiebel abziehen und fein hacken, unter die Sauce rühren. Entenfond eingießen und wieder um die Hälfte einkochen lassen. Zum Schluss die Sauce abseihen (feines Sieb oder Baumwolltuch). Mit Pfeffer, Zucker und Salz abschmecken. Unmittelbar vor dem Servieren noch einige Butterschmalz-Flocken einrühren.

5. Nach der Garzeit das Geflügel aus dem Ofen nehmen, pfeffern und salzen. Die abgekühlte Nuss-Masse gleichmäßig auf die Hautseite streichen. Die Entenbrüste erneut in den Ofen

schieben und direkt unter dem Ofengrill die Kruste goldbraun werden lassen.

6. Das Kohlsprossen-Gemüse zubereiten: Die Kohlsprossen gründlich waschen und möglichst viele Blätter von den Röschen ablösen. Die verbliebenen Röschen am Stiel kreuzförmig einschneiden. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, die Röschen rund 7 Minuten garen, sodass sie noch Biss haben. Durch ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.

7. In der Zwischenzeit Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die abgelösten Blätter darin etwa 2 Minuten anrösten, zum Abtropfen auf Küchenpapier setzen. Noch ein wenig Butterschmalz in die Pfanne geben, die gegarten Kohlsprossen-Röschen gleichfalls 2 Minuten rösten und durchschwenken. Die Kohlsprossen und Blätter nach Geschmack würzen, auf angewärmten Tellern verteilen, Entenbrüste und Sauce mit anrichten und schnell servieren.

Tipp

Die zarte Entenbrust mit Nusskruste schmeckt auch mit anderen Gemüsesorten wie Karfiol oder Brokkoli.