



Sendung vom: 08. Oktober 2021

Gastkoch: Daniel Endemann

Rosa gebratene Entenbrust | Gewürzsoße | glasierte Zwetschgen | Butterpfifferlinge | Nussbutterpüree

Entenbrust:

250 g Entenbrust

Salz, Pfeffer

Entenbrust von Sehnen und Innenfilet befreien und mit Salz und Pfeffer würzen.

Haut einritzen und mit Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne geben und diese langsam erhitzen (dadurch wird das Fett ausgelassen).

Wenn die Entenhaut schön braun und kross ist die Brust wenden und nochmal 3 Minuten braten.

Danach das Gargut in dem vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten garen bis die Entenbrust schön rosa ist.

Entenbrust aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen.

Gewürzsoße:

350 g Sellerie und Möhren (halb/halb)

1 TL Tomatenmark

150 g Dunkle Sojasoße

450 g Madeira oder Tawny Port (Traubensaft oder Geflügelfond als alkoholfreie Alternative)

2 Stück Sternanis

2 Stück Nelken

½ Stück Zimtstange

50 g Eiskalte Butter



Sellerie und Möhren schälen und in 1 cm Würfel schneiden, in einen heißen Topf geben und mit den Sehnen, Innenfilets und einem Tropfen Öl dunkel rösten. Tomatenmark hinzugeben und 1 Minute mitrösten lassen. Gewürze zufügen, mit Dunkler Sojasoße und Madeira ablöschen und flambieren.

Die Soße um 50 % reduzieren und durch ein feines Sieb geben. Flüssigkeit nochmal reduzieren und kurz vor dem Anrichten die Butter einmixen. Wichtig, die Soße darf dabei und danach nicht mehr kochen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken

Nussbutter:

150 g Butter

Butter in einem Topf erhitzen und langsam braun werden lassen. Die Butter sollte einen schönen Karamellton haben.

Nicht zu dunkel werden lassen, um einen bitteren Geschmack zu vermeiden.

Pfifferlinge:

10 Stück Pfifferlinge

5 g Butter

3 Blätter Petersilie

Salz, Pfeffer

Die Pfifferlinge in einer heißen Pfanne ohne Fett und ohne Gewürze anbraten. Petersilie fein schneiden. Wenn die Pilze eine schöne Bräunung haben stellen Sie den Herd auf kleine Stufe und geben Butter, Petersilie, Salz und Pfeffer nach Ihrem Geschmack hinzu.

Zwetschgen:

2 Stück Zwetschgen

Zwetschgen entkernen und der Länge nach vierteln. Zwetschgen in fertiger Gewürzsoße warmziehen lassen.



Nussbutterpüree:

350 g Kartoffeln (mehligkochend)

50 ml Milch

100 ml Nussbutter

Salz, Pfeffer, Muskat

Kartoffeln weichkochen und mit einer Kartoffelpresse pressen. Milch und Nussbutter hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und langsam glattrühren.

Rote-Bete-Schaum:

85 ml Rote-Bete-Saft

200 ml Milch

60 g Parmesan (gerieben)

20 g Butter

3 g Lecithin

Salz, Pfeffer

Saft, Milch, Butter in einem Topf aufkochen. Parmesan und Lecithin zugeben, abschmecken und Flüssigkeit, in einem hohen Gefäß mixen bis es schäumt.