

Ente genial gut.

ohne Sternanis, keine Schupfnudeln, Cicorino rosse sehr bitter :-(



Knusprige Entenbrust

Zutaten

4 Entenbrüste

Salz

Pfeffer

Butter

Gewürzmischung

Sternanis

Zimt

Wacholder

Lorbeer

Nelken

Orangenabrieb

Sauce

2 Schalotten, in Brunoise

Abschnitte von den Entenbrüsten

100 ml Portwein und Sherry

200 ml Kalbsfond

Saft und Abrieb von einer Orange

1 Lorbeerblatt

1 Zweig Thymian

Salz

Pfeffer

Cicorino rosso

1 Cicorino rosso

- -

Zubereitung

1. Die am Vortag gekochten Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder durch ein Passiersieb streichen. Eigelb, Hartweizendunst, Butter, Salz und Muskat zugeben und vorsichtig untermischen. 35 g Mehl zugeben und die Masse behutsam zu einem glatten Teig vermischen. Ist der Teig sehr feucht, knetet man noch etwas Mehl darunter. Nudeln formen und im Salzwasser kochen.
2. Die Entenbrüste auf der Hautseite rautenförmig einschneiden, wenn nötig von Sehnen und überschüssigem Fett befreien (die Parüren für die Herstellung

Ente genial gut.

ohne Sternanis, keine Schupfnudeln, Cicorino rosse sehr bitter :-(

Puderzucker
Balsamico weiss
Salz
Pfeffer

Feigen-Chutney, erwärmt

Schupfnudeln

350 g Röseler (am Vortag in der Schale weich gedämpft)

1 Eigelb

25 g Hartweizendunst

25 g Butter, weich

Meersalz und Muskatnuss

35-75 g Weissmehl

der Sauce aufbewahren). Die gewürzten Entenbrüste auf der Hautseite in einer heissen Pfanne im eigenen Fett goldbraun anbraten. Die angebraten Entenbrüste auf ein Gitter geben und im auf 160°C Umluft vorgeheizten Ofen 5 – 6 Minuten fertig garen. Vor dem Servieren mindesten 10 Minuten ruhen lassen und dann die Entenbrüste in geschäumter Butter mit etwas Schalotten, Thymian und Lorbeer arrosieren.

3. Für die Sauce die Entenparüren und Schalotten in der Pfanne andünsten. Mit Portwein ablöschen, mit Orangensaft und Kalbsfond auffüllen, die Gewürze dazugeben und die Sauce etwas einreduzieren. Passieren und mit etwas

Schauenstein

Schloss Restaurant Hotel

Schlossgass 77

7414 Fürstenu

+41 81 632 10 80

www.schauenstein.ch

Bratbutter in der Pfanne erhitzen und die Blätter in die Pfanne geben. Mit Puderzucker bestäuben, diesen hell karamellisieren lassen, mit Essig ablöschen und würzen.

<https://www.gaultmillau.ch/atelier-caminada/knusprige-entenbrust>