

Entenbrust mit Sanddorn und Macadamia

Kategorie

Hauptgericht

Portionen

Datum 30.04.2009

Zutaten

80	g	Entenstopfleber
1	TL	Sanddornmarmelade
100	ml	Sanddornsafft
1	EL	Rosmarinhonig
1	Stck.	Sternaanis
4	EL	Sanddornbeeren
100	g	Nudelmehl
2	Stck.	Entenbrust
1	TL	Sandornfruchtfleischöl
80	g	Romanesco
4	EL	Geflügelfarce
15	g	Macadamianüsse
15	g	Mie de Pain
10	g	Salz
3	g	Knoblauch
1	Prise	Petersilien
4	EL	Gefügeljus
1	Stck.	Ei



bildname: ente-sanddorn

Zubereitung

Den Sanddornsafft(gesüsst) auf die Hälfte reduzieren, Sanddornmarmelade und Rosmarinhonig zugeben. Sirupartig mit dem Sternaanis einkochen und kurz vor dem Servieren die Sanddornbeeren zugeben und etwas einkochen.Aus dem Nudelmehl, Ei , Sanddornöl und Salz einen Nudelteig herstellen.2 Stunden ruhen lassen und dünn ausrollen. Die Entenstopfleber in Streifen von 1,5x1,5x6cm schneiden,dünn mit Farce bestreichen und im Nudelteig einschlagen. Die Macadamianüsse hacken und mit dem Sesam rösten. Das Mie de Pain kurz mitrösten und zum Schluss den gehackten Knoblauch und die gehackte Petersilie zugeben.Die Entenbrüste würzen und 8 Minuten auf der Hautseite bei mäßiger Hitze braten. Das austretende Fett immer wieder abgießen. Dann die Brüste wenden und die Pfanne vom Herd ziehen. Währenddessen die Romanescoröschen abkochen und die Ravioli kochen.Die Brüste noch 2-3 Minuten in der Pfanne ziehen lassen und dann alles anrichten.



