Entenbrust | Cassisfeige | Rote Beete | Purple Curry | Mohn Lorbeersoße

Dauer:	1 h
Schwierigkeit:	Mittel
Zusatzinfos:	Fleisch

Rezept für 4 Personen

Equipment:

min. 1	Topf
min. 1	Pfanne

Gewürze & Zutaten:

200 ML	Weißwein
200 ML	Noilly Prat
200 ML	kräftige Gemüsebrühe
5	frische Lorbeerblätter
100 G	Mohnsaat
250 ML	Sahne
etwas	Salz
etwas	Zucker
etwas	Speisestärke
500 G	Rote Beete
200 G	Butter
1 EL	Koriandersaat
200 ML	Rotwein
100 ML	Johannisbeersaft
1 EL	Frühstücksgewürz
2 EL	Purple Curry
	Creme de Cassis
	Feigen
4	Entenbrust weiblich

Zubereitung

1 Den Wein und den Noilly Prat auf die Hälfte einkochen und mit der Brühe auffüllen. Den Lorbeer hinzugeben und noch etwa 5 Minuten einkochen. Den Mohn und die Sahne zugeben und bei geringer Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Zucker abrunden und mit etwas Speisestärke abbinden.

Für das Kraut:

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim

1 Die Beete schälen und grob raspeln oder in Julienne (streichholzartige, quadratische Stifte) schneiden. In einem Topf die Butter haselnussbraun werden lassen, zuerst die Koriandersaat, dann die Rote Beete zugeben und anschwitzen. Dann den Rotwein und den Johannisbeersaft zugeben und wie ein Rotkraut etwa 10 Minuten schmoren. Dann die Gewürze zugeben und leicht salzen. Zugedeckt etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Für die Feigen:

1 Die Creme de Cassis und den Rotwein zusammen auf die Hälfte einkochen und mit etwas angerührter Speisestärke abbinden. Die Feigen vierteln oder achteln (je nach Größe) und in den kochenden Sud geben. Den Topf sofort vom Herd nehmen und nicht mehr kochen. 20 Minuten ziehen lassen.

Zubereitung der Entenbrust:

1 Die Entenbrust auf der Hautseite leicht salzen. Eine Pfanne erhitzen und die Brüste auf der Hautseite einlegen. Bei mittlerer Hitze die Haut kross ausbraten. Das dauert zwischen 5 und 10 Minuten. Dann die Brüste wenden und den Herd ausschalten. Die Entenbrüste in der heißen Pfanne langsam (10-15 Minuten) garziehen lassen und zeitweise mit dem ausgetretenen Fett überlöffeln.

2 Zuerst das Rote Beete-Kraut mit den Feigen anrichten. Die Mohnsoße dazwischen laufen lassen. Die Entenbrust aufschneiden und auf das Kraut setzen.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim