

Wildentenbrust gebraten im Grand-Marnier-Natursaft

FRITZ BÜRGLER

ZUTATEN

(4 Portionen)

Entenbrust

4 St. Entenbrust
(bei Wildente ev. 8 Stück)
Salz
zerstoßene Wacholderbeeren
Pfeffer
1 EL Olivenöl

Natursaft

1 EL Butter
¼ l Gemüsefond
1 TL Majoran
2 cl Grand Marnier

Mini-Rotweibirnen

1 unbehandelte Zitrone
¾ l leichter Rotwein
150 g Zucker
1 Zimtstange
8 Minibirnen

Beilagenempfehlungen

Apfelrotkraut
Serviettenknödel
Erdäpfelknödel
Kroketten
Champagner-Weißkraut
Bratäpfel



FOTO WEIDWERK

Zubereitung

Entenbrust: Die Entenbrust zuputzen und trocken tupfen, die Haut mit einem scharfen Messer vorsichtig einschneiden, mit etwas Salz, ganz wenig Wacholder und Pfeffer einreiben und danach mit der Hautseite nach unten in die Pfanne mit dem erhitzten Olivenöl legen. Sobald die Haut eine Kruste bildet, die Entenbrust umdrehen und bei geringer Hitze an der Fleischseite etwa 4–5 Minuten rosa braten. Ist die Kerntemperatur (55–60°C) erreicht, die Filets aus der Pfanne nehmen und in einer Folie rasten lassen.

Natursaft: Den Bratrückstand mit Butter montieren und mit Gemüsefond aufgießen. Zum Verfeinern Majoran und einen Schuss Grand Marnier begeben und kurz köcheln lassen.

Rotweibirnen: Die Zitrone in Scheiben schneiden, mit Rotwein, Zucker und Zimtstange zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten sanft köcheln lassen. Die Birnen schälen, dabei die Stiele an den Birnen lassen. Die Zimtstange und die Zitronen entfernen und die Birnen in den Wein geben, sodass sie gut bedeckt sind. Zugedeckt 1–2 Minuten pochieren, vom Herd nehmen und im Sud auskühlen lassen.

Fritz Bürgler ist Haubenkoch im Spezialitätenrestaurant
„Zum Bierführer“ in Goldegg im Salzburger Pongau.



Schritt-für-Schritt-Anleitung
auf unserer Website:
www.weidwerk.at



Eine Fotostrecke und einen
Videoclip finden Sie in der
WEIDWERK-App!