

Gebratene Mieral Entenbrust an Passionsfruchtsauce und Petersilienwurzel mit Granatapfel

🕒 1 Stunde

Schwierigkeit Schwer



Zutaten Entenbrust

für 4 Personen

720 g Entenbrust, pariirt ohne Haut
2 EL Öl
1 EL Butter
Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Zutaten Petersilienwurzel

für 4 Personen

800 g Petersilienwurzel
1 Granatapfel, halbiert, ausgekernt
1 EL Butter
Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Zutaten Passionsfruchtsauce

für 4 Personen

2 Passionsfrüchte, frisch
50 g Butter, zimmertemperaturwarm
2 EL Doppelrahm
1 dl Lacroix Geflügelfond



Anleitungen

Zubereitung Entenbrust

Die parierten, temperierten Entenbrüste (3 Std. vor Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen) salzen und pfeffern.
Eine Bratpfanne auf dem Kochherd erhitzen. Öl und die Butter zugeben und die Entenbrust pro Seite ca. 2.5 Minuten rosa braten. Vom Kochherd nehmen und beiseite stellen.

Zubereitung Petersilienwurzel und Granatapfel

Die Petersilienwurzel schälen, waschen und in dünne Stäbchen schneiden. Auf ein Edelstahlblech legen und während 8 – 9 Minuten bei 100°C dämpfen. Aus dem Garraum nehmen. Vor dem Servieren mit der Butter in einer Pfanne zusammen mit den Granatapfelkernen schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

Zubereitung Passionsfruchtsauce

Den Geflügelfond sirupartig einkochen. Die halbierten Passionsfrüchte durch ein feines Teesieb in die Saucenpfanne passieren. Fond und Saft mit dem Doppelrahm vermischen und bei schwacher Hitze die Butter vorsichtig einrühren. Zu einer sämigen Sauce aufschwingen.

Anrichten

Das Gemüse in die Mitte der Teller verteilen.

Die Entenbrust quer längs in vier Stücke schneiden und um das Gemüse platzieren.
Die Sauce dazwischen verteilen.

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produkt



Geflügel-Fond