

Rezept

Entenbrust mit Rhabarbersauce

Ein Rezept von Entenbrust mit Rhabarbersauce, am 27.04.2024

Zutaten

2	Entenbrustfilets (à ca. 300 g)		Salz
	Pfeffer	250 g	Reis-Wildreis-Mischung
500 g	roter Rhabarber	1 Bund	Frühlingszwiebeln
2	Schalotten	1 Stück	Ingwer (ca. 2 cm)
1/4 l	Hühnerbrühe	4 EL	Honig
1 EL	heller Saucenbinder	50 g	geschälte Mandeln

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 815 kcal

Zubereitung

1. Die Entenfilets waschen, trocken tupfen, die Haut rautenförmig einschneiden. Fleisch beidseitig mit Salz und Pfeffer einreiben. Eine trockene Pfanne stark erhitzen. Entenfilets mit der Fettseite nach unten hineinlegen und bei starker Hitze von beiden Seiten jeweils 2 Min. anbraten, dann bei mittlerer Hitze von jeder Seite 8 Min. weiterbraten.
2. Inzwischen den Reis in ½ l Salzwasser aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 20 Min. sanft kochen lassen.
3. Den Rhabarber waschen, putzen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen, das Weiße und Hellgrüne in breite Ringe schneiden. Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Ingwer schälen und fein würfeln.
4. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm halten. Bratfett bis auf 2 EL abgießen. Schalotten, Ingwer und Rhabarber darin 2 Min. andünsten. Brühe angießen, Honig einrühren. Aufkochen, 3 Min. garen, bis der Rhabarber zerfallen ist. Salzen und pfeffern. Mit dem Saucenbinder andicken. Frühlingszwiebeln und Mandeln in der Sauce kurz heiß werden lassen. Entenbrüste schräg in Scheiben schneiden. Mit Sauce und Reis servieren.