

Rezept

Pochierte Entenbrust

Ein Rezept von Pochierte Entenbrust, am 27.03.2025

Zutaten

900 g Entenbrustfilets	1 Bund Suppengrün
1/4 l trockener Weißwein	1 TL Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter	3 zarte Kohlrabi
1/2 unbehandelte Zitrone	2 EL Butter
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	1 EL Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Von den Entenbrüsten die Fettschicht entfernen. Suppengrün waschen, putzen und grob zerkleinern. Mit Wein, Wacholderbeeren, Lorbeer und 3/4 l Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Entenbrüste einlegen und bei schwacher Hitze in 35-40 Min. gar ziehen lassen.
2. Inzwischen zarte Kohlrabiblättchen beiseite legen. Kohlrabi schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Zitronenhälfte waschen und abtrocknen, Schale dünn abschneiden und fein hacken.
3. Kohlrabi mit 50 ml Wasser, Butter und Zitronenschale erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze 8 Min. schmoren. Kohlrabigrün hacken und mit der Crème fraîche untermischen.
4. Entenbrüste aus dem Sud heben, in dünne Scheiben schneiden und mit dem Kohlrabi servieren.