

Rezept

Rosa gebratene Entenbrust mit Preiselbeersauce und Selleriesalat

Ein Rezept von Rosa gebratene Entenbrust mit Preiselbeersauce und Selleriesalat, am 27.04.2024

Zutaten

2 Entenbrüste à ca. 240 g	Salz
1 EL Pflanzenöl	400 g Knollensellerie
750 ml Gemüsefond (aus dem Glas)	2 Zweige glatte Petersilie
100 ml Selleriesud (entsteht beim Kochen des Selleries)	1 EL Champagneressig (ersatzweise Weißweinessig)
Salz	2 EL Macadamianussöl (ersatzweise Sonnenblumenöl)
1 Prise Zucker	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
100 ml Selleriesud (entsteht beim Kochen)	100 g Sahne
	1 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 890 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 80° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Fleisch kalt abbrausen, mit Küchenpapier trockentupfen und von evtl. Sehnen auf der Fleischseite befreien. Die Hautseite mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Die Entenbrüste salzen.
2. Das Öl in die kalte Pfanne geben. Die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten einlegen und etwa 10 Min. bei geringer Hitze goldbraun braten, danach wenden und kurz weiterbraten. Die Brüste mit der Hautseite nach oben 45 Min. auf dem Ofenrost (Mitte) rosa garen. Ein Backblech als Tropfschutz darunter schieben.
3. Den Sellerie, waschen, schälen und vierteln. Gemüsefond in einem Topf (20 cm Ø) aufkochen, salzen und den Sellerie darin offen bei geringer Hitze in ca. 20 Min. weich kochen. Petersilie waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und grob schneiden.
4. Den Sellerie aus dem Topf heben, beiseite stellen und die Kochflüssigkeit aufbewahren. 100 ml des Selleriesuds mit Champagneressig und Nussöl verrühren, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken und Petersilie verfeinern. Sellerie in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und heiß in die Marinade geben.
5. Für die Sauce die Sahne mit 100 ml Selleriesud in einem kleinen Topf (18 cm Ø) aufkochen und 2-3 Min. bei mittlerer Hitze sämig einkochen lassen. Die Preiselbeeren dazugeben und leicht salzen.

6. Die Entenbrüste übergrillen, aus dem Ofen nehmen und quer zur Faser in Scheiben schneiden. Mit Selleriesalat und Preiselbeersauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und z. B. mit Petersilie bestreuen und servieren. Als Beilage eignen sich Rösti oder frisches Baguette.