

# Enten-Brust mit Basmati-Reis und Walnuss-Granatapfel-Soße

## Für 2 Personen

2 Entenbrüste a 400 g	200 g Basmatireis	1 Schalotte
1 Granatapfel	500 g Walnusskerne	50 g Butter
100 ml Granatapfelsirup	250 ml Hühnerfond	10 g Speisestärke
100 g Zucker	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite kreuzweise einschneiden. Eine Pfanne erhitzen, die Entenbrustfilets zuerst auf der Hautseite kross braten, wenden, salzen und pfeffern und anschließend für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen legen und gar ziehen lassen. Einen Topf mit 400 Millilitern Wasser zum Kochen bringen. Den Basmatireis in das kochende Wasser hineingeben und aufquellen lassen. Die Walnusskerne in einem Zerkleinerer mahlen. Die Schalotten abziehen und klein hacken. Den Granatapfel halbieren und die Kerne herauskratzen. Eine weitere Pfanne mit der Hälfte der Butter erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Anschließend mit dem Hühnerfond ablöschen und die gemahlene Walnusskerne hinzufügen. Die Sauce abschließend mit der Speisestärke andicken und mit dem Zucker, dem Granatapfelsirup und den Granatapfelkernen verfeinern. Den Basmatireis mit der übrigen Butter anreichern. Die Entenbrüste aus dem Backofen nehmen und zusammen mit dem Reis und der Walnuss-Granatapfel-Sauce auf Tellern anrichten.

Kassra Adloo am 06. Oktober 2011