

# Risotto bianco mit Enten-Brust und Sauerkirschen

**Für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

150 g Carnaroli Risotto-Reis	1 Karotte	1 Stangensellerie
1 Zwiebel	100 g kalte Butter	100 g Parmesan
500 ml Geflügelfond	50 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer		

**Für die Entenbrust:**

2 Entenbrüste à 160 g	1 Zehe Knoblauch	1 Ingwerknolle, 1 Scheibe
1 Schote Vanille	Salz	Pfeffer

**Für die Sauerkirschen:**

150 g TK-Sauerkirschen	50 ml Sherry-Essig	50 ml flüssiger Honig
1 TL Speisestärke		

**Für das Risotto:**

Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Karotte schälen, den Stangensellerie putzen und in Würfel schneiden. Parmesan reiben.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und die gehackte Zwiebel zusammen mit dem gewürfelten Gemüse anschwitzen. Risotto-Reis dazugeben und unter ständigem Rühren mitbraten, bis der Reis glasig ist. Mit Geflügelfond ablöschen und 15 Minuten, unter gelegentlichem Umrühren, garen lassen. Reis 5 Minuten vor Ende der Garzeit mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zuletzt den Topf vom Herd nehmen, kalte Butter und den geriebenen Parmesan hinzugeben und zugedeckt zergehen lassen. Danach das Risotto cremig rühren.

**Für die Entenbrust:**

Den Ofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Entenbrust waschen und trocken tupfen. Die Hautseite der Entenbrust mit einem scharfen Messer mehrmals schräg einschneiden. Auf der Fleischseite gleichmäßig mit Salz und Pfeffer würzen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Knoblauch abziehen und klein hacken. Ingwer schälen und in Streifen schneiden.

Entenbrust mit der Hautseite in eine erhitzte Pfanne ohne Fett legen und anbraten. Nach 8 Minuten wenden. Knoblauch, eine Scheibe Ingwer und Vanillemark hinzugeben und weitere 5 Minuten anbraten. Anschließend die Entenbrust im Ofen garziehen lassen. Die Pfanne für die Sauce aufbewahren.

**Für die Sauerkirschen:**

Das Fett der Entenbrust aus der Pfanne abgießen. Zur Pfanne mit dem restlichen Bratensatz Essig und Honig geben und aufkochen lassen.

Sauerkirschen hinzufügen und bei geringster Hitze erwärmen. Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und gegebenenfalls die Sauce damit andicken.

Das Risotto bianco mit Entenbrust und Sauerkirschen auf Tellern anrichten und servieren.

Harald Neu am 08. Mai 2017