

Steinpilz-Kartoffel-Pfanne, Entenbrust, Rotwein-Soße

Für zwei Personen

Für die Pfanne:

400 g Steinpilze	5 festk. Kartoffeln	3 Zehen Knoblauch
1 Bund Petersilie	2 EL Gänseeschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste á 150 g	2 Zweige Thymian	Salz
-----------------------	------------------	------

Pfeffer

Für die Sauce:

300 ml Entenfond	100 ml trockener Rotwein	1 Schalotte
1 TL Tomatenmark	1 TL Tannenhonig	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	1 TL Speisestärke	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für den Tannenhonig:

500 g Tannenspitzen	$\frac{1}{2}$ Zitrone	500 g brauner Rohrzucker
500 g Kristallzucker	3 EL Rum	

Für die Pfanne:

Die Steinpilze putzen und vierteln. Kartoffeln schälen und vierteln.

Gänseeschmalz in Pfanne heiß werden lassen und Kartoffeln und Pilze anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Beides unter die Pilz-Kartoffel-Mischung heben.

Für die Entenbrust:

Ofen auf 100 Grad vorheizen. Entenbrust waschen und gut trockentupfen. Hautseite einschneiden. Ohne Fett zuerst auf der Hautseite anbraten, sodass das Fett austritt. Thymian abbrausen und trockenwedeln und zu der Brust in die Pfanne geben. Dann wenden und kurz von der anderen Seite braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Entenbrust auf dem Ofenrost ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen und fein hacken. Im Bratensatz der Entenbrust andünsten. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und zu den Zwiebeln geben. Tomatenmark hinzu geben, salzen und pfeffern und mit Rotwein und Entenfond ablöschen. Einkochen lassen und mit etwas Speisestärke abbinden. Butter.. Mit Honig abschmecken.

Für den Tannenhonig:

Tannenspitzen unter kaltem Wasser abbrausen und in einem Sieb abtropfen lassen. Tannenspitzen in großen Topf geben und mit ca. zwei Litern Wasser übergießen. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Minuten köcheln lassen. Topf von der Herdplatte nehmen und ca. acht Stunden ziehen lassen. Milchigen Sud durch ein Tuch abseihen. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und Zucker dazu geben. Ca. 1 $\frac{1}{2}$ Stunden köcheln lassen, gelegentlich Umrühren. Zitrone auspressen und Saft und Rum unter den Sirup rühren. Lauwarmen Tannenhonig in Einmachgläser umfüllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Liane Malbert am 05. September 2018