



ohne Fett vorsichtig rösten. Herausnehmen, in den Teebeutel geben und mit Küchengarz zubinden. Einen Topf mit 2 EL Butter erhitzen. Zwiebel zugeben und anschwitzen. Dann braunen Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen, mit Rotwein vollständig ablöschen. Bei hoher Hitze die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren lassen.

Dann die Hitze reduzieren, der Rotwein darf nun nicht mehr kochen.

Teebeutel und Schalen von Zitrone und Orange hinzugeben und alles ziehen lassen. Dann durch ein Sieb gießen und mit restlicher kalter Butter und ggf. Speisestärke nicht zu dick binden.

Blumenkohl-Espuma in die Mitte auf einen großen Teller sprühen und mit einem Esslöffel austreichen. Entenbrust in der Mitte gerade durchschneiden, am Ende schräg abschneiden. Pro Portion eine Hälfte senkrecht, die Schnittfläche nach oben, anrichten. Wilden Blumenkohl und Blumenkohlröschen gefällig anrichten. Mit etwas Sauce angießen, restliche Sauce à Part reichen.

Stefan Albert am 03. Dezember 2024