

Enten-Brust im Pfefferlack

Für 4 Personen

300 g Blattspinat	2 EL Szechuan-Pfefferkörner	1 EL rosa Pfefferkörner
1/2 TL schwarze Pfefferkörner	5 EL Honig	1 EL Sojasoße
4 Entenbrüste a 200 g	Salz, Pfeffer	4 Scheiben Toastbrot
2 Navettes (Lila-Rübchen)	15 Mini-Navettes	1 Zweig Thymian
100 ml Geflügelfond	3 Schalotten	300 ml Portwein
100 ml Rotwein	2 EL Butter	Muskat

Den Backofen auf 70 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Für den Lack die verschiedenen Pfeffer in einem Mörser zerstoßen und mit Honig und Sojasoße verrühren. Die Entenbrüste parieren und die Hautseite mit einem scharfen Messer einritzen, mit Salz und wenig Pfeffer würzen. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett die Entenbrüste auf der Hautseite knusprig anbraten. Dann wenden und auf der Fleischseite nur kurz anbraten. Dann die Fleischscheiben auf je eine Scheibe Toastbrot legen und die Hautseite mit dem Pfefferlack einstreichen. In den vorgeheizten Backofen geben und ca. 10- 15 Minuten garen. Die Rübchen schälen und in 1cm breite Spalten schneiden. Die Blätter von den Mini-Rübchen entfernen, so das noch 5 mm vom Blattansatz als Garnitur erhalten bleiben. Das Entenfett in einem Topf erhitzen, die Rübchen darin anschwitzen, einen Thymianzweig zugeben, mit dem Geflügelfond aufgießen und einige Minuten garen. Zwei Schalotten schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Schalotten in einen Topf geben, Rot- und Portwein angießen und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann diese Reduktion durch ein Sieb passieren und mit 1 EL Butter montieren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eine Schalotte schälen und fein schneiden, in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, den Spinat zugeben und diesen zusammenfallen lassen. 1 EL der Portweinreduktion untermischen und den Spinat abschmecken. Den Spinat in der Tellermitte anrichten und die Rübchen darum herum geben. Die Entenbrust in Scheiben schneiden und auf dem Spinat fächerartig auflegen. Portweinreduktion in einem Faden um das Fleisch gießen.

Karlheinz Hauser Montag, 14. Dezember 2009