

Enten-Brust in Honig karamellisiert mit confierten Pilzen

Für 2 Personen

Für die confierten Pilze:

100 g Shiitakepilze	80 g Champignons	80 g Pfifferlinge
2 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen	1 Schalotte
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	50 g Räucherspeckschwarte
50 ml weißer Balsamico	Salz, Pfeffer	1 Prise Koriander
ca.100 ml Olivenöl		

Für die Sojamarinade:

110 ml Sojasauce	80 ml indonesische Würzsauce	150 ml Läuterzucker
1 Stange Zitronengras	$\frac{1}{2}$ TL Madras Curry	1 Spritzer Zitronensaft
1 EL Honig		

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste	Meersalz	1TL Pfeffer, geschrotet
1TL Koriander, geschrotet		

Für die confierten Pilze:

Die Pilze putzen. Knoblauchzehen schälen und andrücken. Schalotte schälen und würfeln. Pilze in einer Pfanne in 2 EL Olivenöl anbraten. Knoblauch, Schalottenwürfel, Rosmarin, Thymian und Räucherspeckschwarte zu den Pilzen geben. Mit Balsamico ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Pilze in eine Auflaufform oder ein Einmachglas geben, mit Olivenöl bedecken, mit Frischhaltefolie abdecken und mind. 3 Stunden marinieren lassen. (Man kann die Pilze auch am Vortag vorbereiten und im Kühlschrank ziehen lassen.) Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Für die Sojamarinade:

Sojasauce, Ketjap Manis und Läuterzucker in einen Topf geben, langsam aufkochen. Vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen, dann Zitronengras zugeben und die Flüssigkeit um mehr als die Hälfte einkochen. Dann das Curry zugeben und mit Zitronensaft würzen. Die einreduzierte Sauce sollte eine cremige Konsistenz bekommen, auskühlen lassen, das Zitronengras herausnehmen und den Honig unterrühren.

Für die Entenbrust:

Die Haut der Entenbrüste überkreuz leicht einschneiden und etwas salzen. In einer Pfanne ohne Fett auf der Hautseite kurz für 2 – 3 Minuten langsam goldbraun anbraten. Dann für ca. 6 Minuten im Ofen bei 170 Grad weitergaren. Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Grillfunktion des Backofens oder Oberhitze einschalten. Schwarzen Pfeffer und Koriander im Mörser grob schroten. Entenbrust in der Pfanne mit der Honig-Sojamarinade bestreichen und unter dem Grill kurz die Haut karamellisieren. Mit der Pfeffer- Koriander Mischung bestreuen. Entenbrust in dünne Scheiben aufschneiden. Die confierten Pilze daneben setzen. Dazu passen Polentaknödel.

Jörg Sackmann 30. Oktober 2012