

Glasierte Enten-Brust mit Honig

Für 4 Personen

2 Entenbrustfilets	1 Zitrone	1 Glas Honig, flüssig
0,5 l Rotwein, trocken	1 Knolle Knoblauch	5 Zwiebeln, rot
4 Schalotten	8 EL Apfelessig	2 EL Himbeergeist
120 g Johannisbeeren, rot	100 g Himbeeren	2 EL Kokosraspeln, geröstet
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz
Eichblatt	Radicchio	Friséesalat
Ciabatta		

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Entenbrustfilets mit einer Marinade aus Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer gründlich einreiben und zwei bis drei Stunden zugedeckt marinieren. In der Zwischenzeit Eichblatt, Radicchio und den Friséesalat zupfen und auf einem Teller bunt anrichten. Die Schalotten, rote Zwiebeln und Knoblauch putzen und klein schneiden. In einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen, die Filets scharf anbraten und dann im Backofen warm halten. 100 Gramm Johannisbeeren und Himbeeren pürieren. In den Bratensaft jetzt die Schalotten, rote Zwiebeln und den Knoblauch glasig dünsten, die pürierten Früchte mitkochen lassen. Mit dem Rotwein, Himbeergeist und Essig ablöschen. Wenn die Flüssigkeit reduziert ist, kann die Pfanne vom Feuer genommen werden. Alles in eine Schüssel geben. Etwas von der Marinade und eventuell auch noch etwas Öl dazugeben. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat träufeln. Ciabattabrot in Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl in einer Pfanne von beiden Seiten goldgelb anrösten. Die Entenbrustfilets aus dem Backofen befreien und in Scheiben geschnitten auf den Salat legen. Mit restlichen Johannisbeeren verzieren und Kokosraspeln darüberstreuen. Mit den gerösteten Brotscheiben servieren.

Johann Lafer / Eckmann am 19. September 2008