



18.02.2010

Happy Ent Von Lea Linster

Rezept für 4 Personen

Runde Blätterteigpastetchen mit Entenklein Pommes d' Amour Entenbrustfilets mit Ahornsirup karamellisiert

Zutaten

kleine Entenbrustfilets (innen liegend)
Schweinefleisch aus der Brust (gleiches Gewicht wie die Entenbrust)
Salz
Pfeffer
Zimt
Muskat
Cognac
frischer Majoran
eine Schalotte
Herbsttrompeten
Eigelb
Blätterteig selbst gemacht

Zubereitung

Aus den Entenbrustfilets wird zuerst der innen liegende Nerv entfernt. Die Entenfilets und die Schweinebrust in kleine Stücke schneiden. Das Fleisch wird zusammen durch den Wolf gedreht und die Masse anschließend mit einem Schuss Cognac, ein wenig Muskat, einem Hauch Zimt, einer Prise Pfeffer, sowie Salz zum Binden gewürzt.

Nun brät man eine halbe, fein geschnittene Schalotte in etwas guter Butter glasig, und gibt diese mit den zuvor geschnittenen Herbsttrompeten der Masse zu. Diese anschließend kühl stellen. Jetzt den Blätterteig dünn ausrollen und anschließend runde Stücke von 5 cm und 6 cm Durchmesser ausstechen. Die kleineren Rädchen mit Eigelb bestreichen und anschließend mit einem Teelöffel der Füllung belegen. Darüber nun den Blätterteig mit 6 cm legen und mit einer Gabel an den Rändern festdrücken. Auch hier den Blätterteig mit Eigelb bestreichen.

Anschließend die Pastetchen auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit einem scharfen Messer ein Loch oben in der Mitte bohren. Nun mit dem Messerrücken ein Muster nach Belieben in den Blätterteig drücken.

Die Pastetchen bei 180°C für circa 12 min. backen

Pommes d'Amour

Liebesäpfel

Zutaten

Kleine rote Äpfel (ein Apfel pro Person)

500 g Zucker

500 g Wasser

Granatapfelsirup (Grenadine) oder getrocknete oder eingelegte

Hibiskusblüten

½ Zitrone

Zubereitung

Die roten Äpfel pochieren und danach abkühlen lassen. Falls keine roten Äpfel vorhanden sind, können Sie auch grüne verwenden, diese sollten aber geschält werden.

Danach den Strunk von unten rausnehmen, damit der Stängel erhalten bleibt.

Für den roten Sirup halb Zucker, halb Wasser aufkochen, und mit Granatapfelsirup oder mit getrockneten Hibiskusblüten rot färben. Dazu den Saft einer halben Zitrone geben.

Äpfel in den Sirup tunken, danach raus nehmen und auf einem Teller servieren.

Zum Schluss ein Lorbeerblatt in jeden Apfel oben hinein stecken.

Magrets de Canard - Entenbrustfilets

„Und dazu eine superbe Orangensoße!“

Zutaten

2 Entenbrustfilets (Magrets) von ca. 350 g

15 g schwarzer Pfeffer, grob zerstoßen

Salz

1 Bio-Orange

30 g Zucker

20 ml Essig

1 EL brauner Zucker

2 EL Ahornsirup

1 Orange

1 Zitrone

200 ml Enten - oder Hühnerfond

1-2 EL Balsamico

1 EL Orangenesten

Salz

Zubereitung

Zuerst schäle ich eine feste Orange und entferne die weiße Haut mit dem Messer. Die Schale schneide ich in ganz feine Streifen und blanchiere sie drei Mal. Dann lasse ich die Zesten mit dem Saft der Orangen, Zucker, Essig und einem halben Liter Wasser ca. eine Stunde auf kleiner Flamme kandieren. Ich hebe sie dann heraus und hacke sie fein.

Nun schneide ich die Magrets rund herum schön gerade und entferne überflüssiges Fett. Die Haut schneide ich mit einem scharfen Messer wie ein Schachbrett ein, ohne ins Fleisch zu schneiden. Dann mit der Hautseite in den groben Pfeffer drücken. Zwei Esslöffel Ahornsirup in der Pfanne etwas karamellisieren lassen.

Ich brate darin die Entenbrustfilets auf der Hautseite sanft an und nehme höchstens etwas Öl dazu. Nach etwa 6 Minuten ist das Fett ausgelaufen und die Haut wird knusprig. Ich salze die Fleischseite mit gutem Meersalz und stelle die Pfanne mit dem Fleisch für 5 bis 10 Minuten in den warmen Ofen - das Entenfleisch soll innen rosa bleiben. Anschließend hebe ich die Magrets aus der Pfanne und lasse sie auf einem vorgewärmten Teller mit der Hautseite nach oben, ein paar Minuten ruhen. So werden sie noch zarter. Voilà!

Für die Soße lasse ich den Zucker mit einem Esslöffel Wasser in der Pfanne schmelzen und zu hellbraunem Karamell werden. Ich lösche mit dem Saft der Orange und der Zitrone ab und lasse alles ganz einkochen. Enten - oder Hühnerfond dazu geben und nochmals zur Hälfte reduzieren. Zum Schluss gebe ich den Balsamico und einen Esslöffel von den Orangenzesten dazu und schmecke mit Salz ab.

Zum Servieren schneide ich einige Orangenfilets, ohne Haut natürlich. Dazu lege ich die Magrets, in ein Zentimeter dicke Scheiben geschnitten. Dazu gibt es die Pastetchen und den Pommes d'Amour.