

GEBRATENE ENTENBRUST MIT DÖRRZWETSCHKENFOND,
FEIGEN IM SPECKMANTEL UND BOHNENGEMÜSE

für 4 Personen

ZUTATEN:

Gebratene Entenbrust

4 Entenbrüste, à 150 g
Gewürzmischung:
Majoran & Orangenabrieb
4 EL Sesamöl
2 Knoblauchzehen
80 ml Ahornsirup
200 ml Geflügelfond
50 ml Balsamicoessig
100 g getrocknete Pflaumen
Salz
Pfeffer
Chili aus der Mühle

Feigen im Speckmantel

8 Feigen
2 TL Zitronenthymianblätter
16 Scheiben Bauchspeck -
dünn geschnitten
40 g Butter

Bohnengemüse

400 g Bohnen (grün)
80 g Speck
1 Zweig Salbei
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Fettschicht der Entenbrüste mit einem scharfen Messer diagonal einschneiden.

Den Ofen auf 120°C vorheizen.

Die Entenbrüste würzen, in einer heißen Pfanne ohne Öl zuerst auf der Fett-, dann auf der anderen Seite anbraten. Anschließend auf ein Backblech geben und im Backofen circa 12 bis 15 Minuten garen.

In der Zwischenzeit den Zwiebel im Bratenrückstand anrösten und mit Ahornsirup, Geflügelfond sowie Balsamicoessig aufgießen. Thymian und Rosmarinzweig begeben und simmern lassen. Nach ca. 10-20 Minuten Sauce passieren.

Pflaumen in kleine Würfel schneiden, in die Sauce geben und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Feigen im Speckmantel - die geschälten Feigen in Spalten schneiden. Jede Spalte mit etwas Zitronenthymian bestreuen und mit einer Scheibe Bauchspeck umwickeln. TIPP: Der Speck lässt sich leichter schneiden und wickeln, wenn man ihn zuvor in das Tiefkühlfach gelegt hat.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Feigen langsam darin knusprig braten, dabei gelegentlich mit der Butter übergießen.

Für das Bohnengemüse die Bohnen putzen, circa drei Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Den Speck würfeln, in einer Pfanne auslassen und die Bohnen hinzufügen. Mit geschnittenen Salbeiblättern, Salz und Pfeffer würzen.

Die fertig gebratenen Entenbrüste der Länge nach aufschneiden, zusammen mit den Feigen und den Bohnen anrichten, mit der Sauce beträufeln und mit Salbei garnieren.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen das Steirerhof – Küchenteam!