Gerhardts Rezept des Monats

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST ZU SCHMORKÜRBIS UND ROTWEINBUTTER

ZUBEREITUNG

Den Kürbis unter lauwarmem Wasser gut abbürsten. Grob würfeln und in eine verschließbare Auflaufform geben. Weißwein und Butterflocken darüber geben und mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat würzen. 30 Minuten bei 180 °C (Umluft) in der geschlossenen Form weich schmoren.
Zucker im Topf zu dunklem Karamell erhitzen und mit dem Rotwein ablöschen. Einen dünnen Schälstreifen Zitronenschale zum Aromatisieren dazugeben und mit einer Prise Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Mindestens auf ⅓ der Flüssigkeitsmenge reduzieren lassen. Rotweinreduktion durch ein Sieb schütten und ohne weitere Hitzezufuhr kalte Butterstückchen zur Bindung einrühren.
Die Entenbrüste auf der Unterseite von Sehnen befreien. Die Fettschicht mit einem scharfen Messer schachbrettartig einritzen. Rundherum mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Eine zusätzliche Prise Salz in die Fettschicht einmassieren. Mit der Fettseite in eine heiße Pfanne ohne Fett geben. Etwa zwei Minuten kross anbraten, wenden und die Unterseite genauso lange anrösten.
Die Entenbrust auf der Oberseite mit Honig bepinseln und auf dem Ofenrost bei 180 °C Umluft ca. 12 Minuten weitergaren, entnehmen und sofort in Alufolie einwickeln. Darin vor dem Aufschneiden 5 Minuten ruhen lassen.
Während die Ente im Silberpapier ruht, den weichen Kürbis mit einem Stabmixer pürieren. Nach eigenem Gusto endgültig abschmecken. Fein aufgeschnittene Entenbruststreifen zu etwas Kürbispüree anrichten und Rotweinbutter dazu servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

2 Entenbrüste
1 Hokkaido-Kürbis
1 EL Honig
1 Schalotte, fein gewürfelt
100 ml weißen Rheinhessenwein
50 g Butter
Muskat
Salz
Zucker
Pfeffer
2 EL Zucker
400 ml Rotwein
(z. B. Spätburgunder)
100 g kalte Butter
(in kleinen Stückchen)
1 dünner Streifen Zitronen- oder Orangenschale

Melden Sie sich bei unserem Newsletter auf unserer Homepage an. Sie erhalten dann im jeweiligen Monat das Bild zum Rezept.

Gerhardts Weinempfehlung

Eine Ente ist immer ein Festessen und hierzu braucht es einen festlichen und exklusiven Wein. Jetzt für die Winter- und Weihnachtstage soll es dann auch etwas ganz Feines sein. Hier harmoniert sehr gut unser Barrique-Rotwein.

E.MARIAGERHARDT

Quelle: Kulinarische Weinreise des DWI www.deutscheweine.de