

EuropaAbend 2015 mit Rosen Plevneliev

Entenbrust mit Pancetta und Brezenknödel

Zutaten

- 4 Stck. Entenbrust (Französische Landente)
- 2 Keulen von der Ente
- 1 Bund Suppengrün, in Walnussgröße geschnitten
- 1 l Rotwein
- 1 El Tomatenmark
- 50 ml roter Balsamico
- 2 Eier
- 1 Gemüsezwiebel
- 200 g trockene Brezeln
- 50 g Pancetta in Scheiben (luftgetrockneter Schweinebauch aus Italien)
- 70 ml Sahne
- 50 g Butter
- 1 Kopf Wirsing
- Salz, Pfeffer, 2 El Gewürzmischung aus Sternanis, Senfsaat, weißem Pfeffer, Wacholder, Nelken)

Zubereitung

Keulen: Mit Salz und Pfeffer würzen, auf der Hautseite scharf anbraten, umdrehen und mit den Suppengrün scharf anrösten. Gewürzmischung dazu, Tomatenmark 10 Sekunden mitschwitzen und mit Rotwein und Balsamico ablöschen. Im Ofen bei 140 Grad erhitzen bis die Keulen sehr weich sind. Aus dem Sud nehmen und Fleisch fein mit den Fingern zupfen. Sud durch ein feines Sieb geben und im Topf reduzieren, bis die Soße leichte Blasen schlägt. Mit 1 El kalter Butter samtig rühren. Fleisch in die Soße geben.

Brüste: Haut mit einem scharfen Messer gitterförmig einritzen. Würzen, auf beiden Seiten scharf anbraten, auf einem Gitter bei 140 Grad (vorgeheizt) ca. 12 Minuten im Ofen lassen. Kurz vor dem Anrichten Ofen auf Grillfunktion schalten und gratinieren.

Wirsing: Dicke Blätter entfernen, Strunk keilförmig ausschneiden. Der Länge nach in feine Streifen schneiden, in gesalzenem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken.

Knödel: Brezeln in feine Würfel schneiden, Speck, Zwiebeln in Würfeln in der Pfanne anschwitzen, mit Sahne aufgießen, aufkochen und über die Brezeln kippen. Würzen und mit Folie bedeckt ca. 20 Minuten schwitzen lassen. Masse mit 2 Eigelben vermengen und zu feinen Kugeln drehen. In Salzwasser kochen, bis sie oben schwimmen. In Butter leicht anbraten. Auf dem Teller anrichten, Entenbrüste eventuell in Scheiben schneiden.