



Barbarie-Entenbrust auf Winterpflaumensauce mit Wirsinggemüse

Zutaten für die Entenbrust (4 Personen)

4 Barbarie-Entenbrüste à 160 g
100 g Backpflaumen, in kleine Stücke geschnitten
40 g brauner Rohrzucker
400 ml brauner Bratenfond
4 cl Winterpflaumen Crema, 3% Säure
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Barbarie-Entenbrüste salzen und pfeffern und die Hautseite in der Pfanne scharf anbraten, wenden. Anschließend im Backofen bei 120°C mit dem Bratthermometer auf 62°C Kerntemperatur garen. Den Rohrzucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit dem Winterpflaumen Crema ablöschen. Die Backpflaumen dazugeben und mit dem Bratenfond aufgießen. Die Sauce bis zur gewünschten Dicke einkochen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten für das Wirsinggemüse:

1/2 kleiner Wirsing, in feine Streifen geschnitten
1 fein gewürfelte Zwiebel
30 g fein gewürfelter Speck
200 ml Sahne
100 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Muskat, Speisestärke zum Binden,
etwas Alba-Öl `das Original`

Zubereitung:

Den Speck und die Zwiebel in etwas Öl angehen lassen und die Wirsingstreifen dazugeben. Den Wirsing mit Sahne und der Gemüsebrühe auffüllen und garkochen. Den Wirsing mit der in etwas Wasser aufgelöster Speisestärke abbinden und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

***Dieses Produkt können Sie bei uns im Geschäft kaufen. Wir füllen für Sie in Flaschen ab 200 ml frisch ab.**