

Entenbrust, Barbecue-Lack, Rotweinbutter, Pilze

Für zwei Personen

Für den Barbecue-Lack:

2 Schalotten	50 ml Rotweinessig	150 ml Sojasauce
150 g Tannenhonig	1 Sternanis	2 g Bergpfefferkörner
3 g Koriandersamen	2 g Szechuan-Pfeffer	8 g Currypulver
4 g Paprikapulver	2 g Kümmelsamen	

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste mit Haut	Salz	Pfeffer
------------------------	------	---------

Für die Rotweinbutter:

50 g Schalotten	150 g kalte Butter	200 ml trockener Rotwein
200 ml dunkler Portwein	100 ml Entenfond	Piment d'Espelette
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Pilze:

100 g Kräuterseitlinge	30 g Butter	20 g glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Kürbiscreme:

1 kleiner Hokkaido	2 Schalotten	50 g Butter
50 ml Sahne	50 ml weißer Portwein	30 ml trockener Weißwein
Piment d'Espelette	30 g brauner Zucker	Salz
Pfeffer		

Für den Babyspinat:

300 g Babyspinat	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
30 g Butter	200 ml Geflügelfond	20 g Pinienkerne
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Barbecue-Lack:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotten abziehen und grob würfeln. Schalotte in einem Topf anschwitzen. Rotweinessig mit den Gewürzen hinzugeben und vollständig reduzieren. Sojasauce zugeben und einkochen lassen.

Tannenhonig unterrühren und einmal aufkochen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren.

Für die Entenbrust:

Entenbrüste parieren und die Haut einritzen. Entenbrust würzen. In einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite kross anbraten und auf der Fleischseite nur ganz kurz braten. Mit dem Barbecue-Lack einstreichen und für 12 Minuten in den heißen Backofen schieben. Dann auf ein Gitter geben und 5 Minuten ruhen lassen.

Für die Rotweinbutter:

Schalotten abziehen und fein würfeln. Rotwein, Portwein und Entenfond mit den Schalotten gut einreduzieren. Die kalten Butterwürfel vorsichtig unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Piment d'Espelette abschmecken.

Für die Pilze:

Petersilie fein schneiden. Kräuterseitlinge halbieren und in Butter anbraten, mit Salz und

Pfeffer abschmecken und mit der Petersilie bestreuen.

Für die Kürbiscreme:

Butter zu Nussbutter bräunen.

Schalotten abziehen und fein würfeln. Kürbis halbieren, aushöhlen, von der Schale befreien und in Würfel schneiden. Etwas Kürbis in sehr feine Würfel und diese kurz in Butter anziehen lassen. Als Garnitur verwenden.

Restliche Butter erhitzen und die groben Kürbiswürfel sowie die Schalotten darin glasig anschwitzen. Mit Portwein und Weißwein ablöschen und vollends reduzieren lassen. Mit Piment d'Espelette, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und evtl. noch etwas Sahne zugeben. Alles mit einem Mixstab pürieren.

Für den Babyspinat:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter zerlassen und Spinat, Schalotten sowie Knoblauch zugeben und kurz zusammenfallen lassen. Geflügelfond angießen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschließend auf ein Sieb schütten, etwas abtropfen lassen und ausdrücken. Am Schluss die gerösteten Pinienkerne zugeben.

Karlheinz Hauser am 30. Dezember 2025