

Enten-Brust mit Gorgonzola-Risotto und Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

300 g Entenbrust	1 Knoblauchknolle	1 EL Chillisauce
3 EL Sojasauce	2 EL alter Balsamico	1 TL Zucker
50 ml Hühnerfond	30 g kalte Butter	Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

175 g Risottoreis	75 g Gorgonzola	1 Schalotte
1 kleine Zwiebel	1 kleiner Apfel, süß-sauer	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
65g Butter	100 ml trockener Weißwein	750 ml Gemüfefond
75ml süße Sahne	1 EL Calvados	1 Muskatnuss

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat	20 ml dunkler Balsamico	30 ml Quittensaft
30 ml Olivenöl	1 TL feiner Dijonsenf	3 TL Honig
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 105 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für das Risotto die Schalotte abziehen, fein hacken und in 35 Gramm Butter anschwitzen. Den Risottoreis hinzugeben und glasig werden lassen. Dann mit Weißwein ablöschen, auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren den Gemüfefond zugeben und köcheln lassen. Kurz vor dem Erreichen des gewünschten Garpunktes den Gorgonzola stückweise einrühren, schmelzen lassen und die Sahne zugeben. Mit Salz, Pfeffer und eventuell einer Prise Muskat abschmecken. Eine kleine Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und in der restlichen Butter anrösten. Den Apfel schälen, entkernen und in feine Stifte schneiden. Anschließend den Apfel zu den Zwiebeln geben, kurz mitandünsten und mit Calvados und einer Prise Muskat abschmecken. Vor dem Servieren über das fertige Risotto geben. Die Entenbrust an der Fettseite rautenförmig einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Chillisauce und Sojasauce marinieren. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Entenbrust darin zunächst auf der Hautseite knusprig anbraten. Danach die Ente wenden und auf der Fleischseite anbraten. Im Anschluss daran die Ente aus der Pfanne nehmen und im Backofen fertig garen. Derweil den Bratensatz entfetten, den Zucker zugeben, leicht anrösten und mit Balsamico und Hühnerfond ablöschen. Zuletzt mit der kalten Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Feldsalat gut waschen und trocken schleudern. Balsamico, Olivenöl, Senf, Honig, Salz und Pfeffer zur Vinaigrette verrühren und über den Feldsalat geben. Die Entenbrust in Tranchen schneiden und zusammen mit dem Risotto und dem Salat anrichten.

Anna Stocsits am 19. November 2014