

Entenbrust, Pilz-Risotto, Blauschimmelkäse

Für 4 Personen

2 Entenbrüste, je 350 g	Pfeffermix	Meersalz, Ingwer
Zitronenschale	Thymian	5 EL Honig
Risotto:	200 g Risotto-Reis	50 g Butter
2 kl. Zwiebeln	50 ml Weißwein	600 ml Pilzfond
1 EL Crème-fraîche	150 g Parmesan	100 g Zucchini
500 g Pfifferlinge	Salz, Muskatnuss	Lorbeerblatt
Rotweinbutter:	400 ml Rotwein	2 EL Honig
Pfeffer, Salz	200 g kalte Butterwürfel	

Von den Entenbrüsten die Sehnen entfernen, die Haut über Kreuz in Rauten einritzen, dabei nicht bis auf das Fleisch schneiden. Die Brust mit der Hautseite in eine kalte Pfanne legen und langsam das Fett auf mittlerer Hitze ausbraten, bis die Haut kross und goldgelb gebräunt ist. Erst dann würzen, nur auf der Fleischseite mit Meersalz und Pfeffer würzen. Wenn sich viel Fett beim Braten gelöst hat, dieses aus der Pfanne kippen, denn das kann wunderbar als Bratfett auf Vorrat aufgehoben werden. Entenbrüste wenden. Ingwer, Zitronenschale und Thymian zugeben und auf der Fleischseite nur kurz anbraten, damit alles angebraten ist. Aus der Pfanne nehmen, mit Honig bepinseln und für 20 Minuten in den auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen schieben. Danach aus dem Ofen nehmen und für 20 Minuten ruhen lassen.

Dann in der Pfanne heiß nachbraten, die frischen Aromaten zugeben.

Danach aufschneiden und salzen.

Risotto: Den Pilzfond aus Champignons, Egerlinge in leicht gesaztem Wasser kalt ansetzen. Zucchini putzen und fein würfeln.

Reis abwaschen. Zwiebelwürfel mit Lorbeerblatt in Butter glasig schwitzen, mit Weißwein ablöschen. Nach und nach immer wieder den Pilzfond angießen und langsam köcheln bzw. quellen lassen. Ein Risotto benötigt gute 30 Minuten, bis es fertig ist. Alternativ kann es auch bei 90 Grad mit in den Ofen gestellt werden, abgedeckt verhindert das Einbrennen. Wenn die Körner nur noch leichten Biss haben, die letzten 2 Minuten die Zucchiniwürfel zugeben und mitgaren. Zum Verfeinern Crème fraîche und Parmesan einrühren, mit Kräutern verfeinern und abschmecken. Dann die Pilze vorbereiten; sie sollten nicht zu nass oder feucht sein. In einer heißen Pfanne kurz und knackig mit etwas Pflanzenöl anbraten, einen Hauch Knoblauchöl zugeben und nach gut zwei Minuten Bratzeit vorsichtig in das Risotto einrühren. Anschließend noch einmal abschmecken. Zum Schluss den Blauschimmelkäse in grobe Stücke reißen, zugeben und nicht richtig schmelzen lassen, dann hat man kleine Würzhappen mit auf dem Teller.

Rotweinbutter: Rotwein mit einem Lorbeerblatt in einem Topf reduzieren lassen, bis ein Sirup entstanden ist. Topf vom Herd nehmen, kurz auskühlen lassen.

Die kalten Butterstückchen einröhren, bis eine cremige Rotweinbutter entstanden ist. Mit Honig, Pfeffer und Salz abschmecken, auf Tellern anrichten und gleich servieren.

Josef Hartl am 21. November 2025