

Gegrillte Entenbrust lackiert mit Sichuanpfeffer und Tannenhonig Rezept von Harald Wohlfahrt für vier Personen

Entenbrust und Leber

- 2 Barberie-Enten
 - Salz, Pfeffer,
 - geklärte Butter (ca. 30g)
- 4 Schreiben Entenleber (á 30g)
 - Mehl zum wenden

Die Entenbrust von den Knochen lösen und danach salzen und pfeffern. Die Entenbrüste werden danach auf dem 200°C heißen Pellet-Grill auf der Hautseite sechs bis acht Minuten langsam kross gegrillt und dann gewendet. Nach zwei Minuten können sie dann vom Grill genommen werden und sollten für zehn Minuten warm gestellt und in Ruhe gelassen werden. Erst kurz vor dem servieren sollten die Entenleberscheiben mit Salz und Pfeffer beidseitig gewürzt und im Mehl gewendet werden. Danach wird die restliche geklärte Butter in einer Pfanne erhitzt und die Leberscheiben darin auf jeder Seite 30 Sek. scharf angebraten. Nach dem Anbraten werden die Leberscheiben auf ein Backblech für eine Minute in den 200 Grad heißen Backofen geschoben.

Entenfond

- Entenknochen und –keulen
- 100 g Karotten
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 100 g Schalotten
- 50 ml Madeira
- 100 g Staudensellerie
- 50 ml trockener Sherry
- 250 ml Weißwein
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Thymianzweige
- 2 Rosmarinzweige
- 10 Pfefferkörner
- 3 Knoblauchzehen
- 2 l Geflügelfond

Die Entenknochen und –keulen werden zuerst klein gehackt dann mit Öl in einen Bräter gegeben und im vor geheizten Backofen bei 220 Grad 15 Min. gut gebräunt. Gewürfelte Karotten, Schalotten und Staudensellerie hinzufügen und diese dann 10 Min. anrösten. Danach mit Sherry, Madeira und Weißwein ablöschen und den Tomatenmark unterrühren. Gewürze und Knoblauch hinzufügen, zehn Minuten einkochen.