

Barbarie-Entenbrust, Marktgemüse aus dem Ofen, Passionsfrucht-Risotto

Barbarie-Entenbrust

600 – 800 g Barbarie-Entenbrust für 4 Personen
Salz/Pfeffer

Auf die Fettseite eine Markierung ritzen und auf der Fettseite scharf anbraten, wenden und auf der Fleischseite weiter braten. Häufiges Wenden bei mittlerer Hitze lässt die Entenbrust rosa werden. Gesamte Garzeit je nach Brust und Hitze ca. 10-15 Minuten

Marktgemüse

400 g Marktgemüse, vorzugsweise Saisongemüse in gleich große Stücke schneiden (ca. Haselnussgroß), 3 El. Olivenöl zugeben und im Ofen bei 180°C ca. 25 Minuten schmoren lassen. Mit Salz/Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Risotto

250 g Risottoreis
Feine Zwiebelwürfel von 2 Zwiebeln
0,5 l Fleischbrühe
0,2 l Weißwein
Wasser
Passionsfrucht-Püree/Sirup
Salz, Pfeffer, Parmesan, Zucker
Olivenöl

Risottoreis und Zwiebeln in der Pfanne mit Olivenöl glasig braten und nach und nach Brühe und Weißwein dazugeben, so dass die Risottomasse immer schön breiig köchelt. Insgesamte Kochzeit ca. 15 – 18 Minuten. Nach ca. 10 Minuten das Passionsfrucht-Püree zugeben. Masse fertig stellen und abschmecken.

Anrichten

Risotto in die Mitte des Tellers geben, an das Risotto das Marktgemüse anrichten und die Tranchen der Entenbrust anlegen. Evtl. mit Kräuterzweigen garnieren oder etwas Balsamico-Glace.