

Entenbrust in Holundersoße

Zubereitung:

Den Bräter auf dem Kochfeld bei maximaler Einstellung etwa 8 Minuten erhitzen. Die mit Salz und Pfeffer gewürzten Entenbrüste zuerst mit der Hautseite nach unten hineinlegen. Goldbraun anbraten, wenden. Unterseite ebenfalls kurz anbraten. Nach dem Anbraten kommen die Entenbrüste zum Niedertemperaturgaren für mind. eine Stunde in den Backofen. Bei Geräten mit Kerntemperaturmessung 60°C einstellen.

Danach die Entenbrüste entnehmen und mit Thymian-Honig bestrichen 5 Min. unter dem vorgeheizten Grill geben. Sahne, Holundergelee, Brühe und Cognac zu dem Bratenfond geben und sämig einkochen lassen. Mit Salz und etwas Zucker abschmecken und zu der Entenbrust servieren.

Einstellung: Ober-/ Unterhitze
Temperatur: 100°C

Zubereitung im Combidampfgarer:

Die gewürzten Entenbrüste nicht anbraten, sondern mit der Einstellung: Schritt 1: Combigaren 200°C und 90% Feuchte 15 Min. / Schritt 2: Combigaren 100°C und 30% Feuchte bis 60°C Kerntemperatur braten / Schritt 3 : 5 Min. unter vorgeheizten Grill mit Thymian –Honig bestrichen karamelisieren

Das brauchen Sie:

10 – 12 [7 – 9] Portionen

8 [5] Entenbrustfilets

Salz, Pfeffer

375 [250] ml Sahne

150 [100] g Holundergelee

125 [100] ml Hühnerbrühe

3 [2] Essl. Cognac

2 TL Thymian

2 EL Honig

Die Angaben in Klammern [] sind für

kleine Bräter.