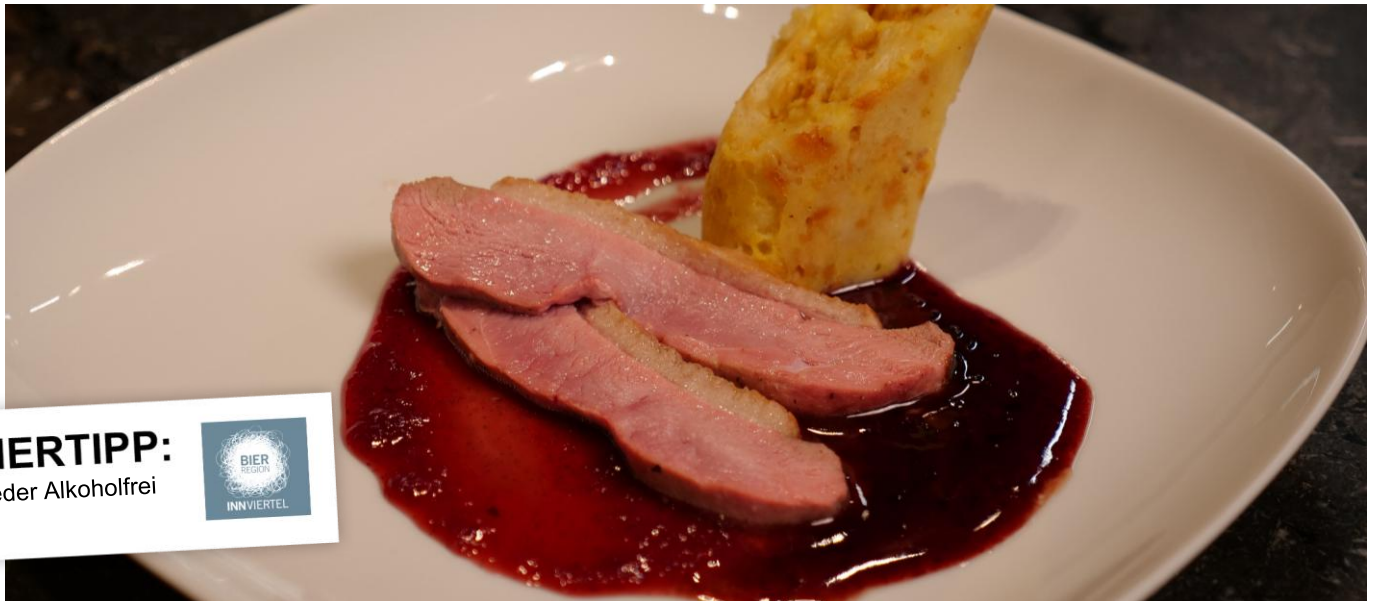


ENTENBRUST MIT APFEL-ROTWEINPÜREE & BRIOCHEKNÖDEL



BIERTIPP:
Rieder Alkoholfrei



ZUTATEN

Briocheknödel

1 Brioche-Striezel
2 Eier
100 ml Milch
100 g Butter zum Kochen
Salz
Muskat
Frischhaltefolie

Entenbrust

2 weibliche Entenbrüste
Salz
Pfeffer

Apfel-Rotwein-Püree

2 Äpfel
100 g Zucker
Rotwein
Portwein
1 Vanilleschote

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

ZUBEREITUNG

Briocheknödel

Brioche würfeln und mit warmer Milch übergießen. Kurz ziehen lassen. Butter und Dotter cremig rühren, Eiklar zu Schnee schlagen und beides unter die Briochemasse heben. Mit Salz und Muskat würzen. Zu einer Rolle formen, fest in Frischhaltefolie einwickeln und 25–30 Minuten bei 90–95 °C im Wasserbad oder Dampfgarer garen. Abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und in Butter goldbraun braten. Tipp: Petersilie oder etwas Zitronenabrieb sorgt für mehr Aroma.

Entenbrust

Ofen auf 160 °C vorheizen. Haut rautenförmig einschneiden. Entenbrust ohne Fett auf der Hautseite 6–8 Minuten knusprig anbraten, kurz wenden und dann 8–12 Minuten im Ofen rosa garen. 5 Minuten ruhen lassen.

Apfel-Rotwein-Püree

Zucker karamellisieren, Äpfel zugeben und mit Rot- und Portwein ablöschen. Einkochen, Vanille zugeben und weich kochen. Durch ein Sieb oder Mixer pürieren.

Bratensatz in der Pfanne lassen, Butter bräunen, mit restlichem Port- und Rotwein ablöschen und sirupartig einkochen. Über die Entenbrust geben.

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

