

Entenbrust mit Himbeerbutter

Magret de canard avec beurre de framboises



Zutaten für 3 Personen:

1 Entenbrust, ca. 350 g
Salz
150 g gemischte Blattsalate
Salz, Pfeffer aus der Mühle
eine Prise Zucker
2 EL Himbeeressig
3 EL Walnussöl
3 EL neutrales Öl

Himbeerbutter:

30 g frische Himbeeren
30 g Butter

1. Entenbrust auf der Hautseite rautenförmig einschneiden. In einer beschichteten Pfanne 8-10 Minuten bei mittlerer Hitze auf der Hautseite ohne Fett anbraten, dann 1-2 Minuten auf der anderen Seite. Entenbrust leicht salzen.
2. Backofen auf 130° vorheizen, Entenbrust auf einem Rost mit untergeschobenem Backblech als Fettpfanne weitere 30 Minuten garen. Vor dem Aufschneiden fünf Minuten in Alufolie ruhen lassen.
3. Inzwischen Blattsalate verlesen, waschen, trocknen. Aus Salz, Pfeffer, Zucker, Himbeeressig, Walnussöl und neutralem Öl

eine Vinaigrette rühren und die Blattsalate kurz vor dem Anrichten darin wenden. Auf Portionstellern anrichten.

4. Entenbrust quer zur Faser aufschneiden, nach Geschmack noch leicht salzen und pfeffern, die Scheiben gefällig verteilen. Auf jede zweite Scheibe ein haselnussgroßes Stück Himbeerbutter setzen.

Himbeerbutter:

Für die Himbeerbutter die Himbeeren kurz waschen, in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken und mit weicher Butter vermengen.

Hinweise:

Die erforderliche Garzeit im Backofen hängt von der Größe der Entenbrust ab, ebenso von der Anbrattemperatur und Anbratdauer.

Statt Himbeeren kann man auch Erdbeeren wählen, sie sollten allerdings gut reif sein.

Rezeptanregung: ehemaliges Restaurant de la Citadelle in Saint-Tropez, März 2005.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Vorspeisen, Fleisch, Geflügel, Ente, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023