

Gebratene Entenbrust auf gerahmtem Wirsinggemüse mit Portwein-Orangensoße und Kartoffelgnocchi

Rezept für 4 Personen

Ein Rezept von:

Christian Wolz

Restaurant „Würzburg“ im City Partner Hotel Strauss



Zutatenliste für die Kartoffelgnocchi

500 g mehlig Kartoffeln | 100 g Speisestärke | 100 g Grieß | 2 Eigelb | etwas geriebenen Parmesan

Zubereitung der Kartoffelgnocchi

1 Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln im Dämpfaufsatz darin weich garen. Wenn die Kartoffeln weich sind, diese pellen und etwas ausdampfen lassen.

2 Die Kartoffeln in eine Schüssel pressen und mit den restlichen Zutaten vermengen und abschmecken. Aus der Kartoffelmasse eine ca. 3 cm dicke Rolle formen und diese in kleine gleichmäßige Stücke schneiden. Nun die Stücke zu einer Kugel formen und auf eine Gabelrückseite drücken. Die Gnocchi in ausreichend gesalzenem Wasser garen bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Zutatenliste für die Entenbrust mit Portwein-Orangensoße

2 Orangen | etwas Öl | 4 Stück Entenbrust | Salz und Pfeffer aus der Mühle | Orangenöl | 250 ml Portwein | 250 ml Geflügelfond | Thymian | Rosmarin

Zubereitung der Entenbrust mit Portwein-Orangensoße

3 Die 2 Orangen schälen und die Filets auslösen. Restliche Orange kräftig auspressen und den Saft für die Soße aufheben.

4 In einer Pfanne mit etwas Öl die ungewürzten Entenbrüste auf der rautenförmig eingeschnittenen Hautseite etwa 2 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, würzen

und bei ca. 95 °C ca. 25 Minuten in der Backröhre garen.

5 In derselben Pfanne den Portwein, Geflügelfond, Orangensaft und die Gewürze (Thymian, Rosmarin) aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und reduzieren (einkochen) lassen.

Zutatenliste für das gerahmte Wirsinggemüse

400 g Wirsing | Butter | 100 ml Sahne | 50 ml Gemüse- oder Geflügelfond | kalte Butterflocken | etwas geriebenen Meerrettich | Knoblauch | Muskatnuss | Chilipulver

Zubereitung des gerahmten Wirsinggemüses

6 Die Wirsingblätter waschen und in die gewünschte Form schneiden.

7 Den geschnittenen Wirsing in etwas Butter andünsten, bis er leicht Farbe nimmt. Sahne und Gemüsefond dazugeben und den Wirsing ca. 5 - 8 Minuten köcheln lassen. Abschmecken und mit etwas kalter Butter binden.

8 Gnocchi in einer Pfanne mit etwas Butter schwenken und die Soße durch ein Haarsieb passieren.

9 Entenbrust aus dem Ofen nehmen und 2 Minuten in Alufolie ruhen lassen, dann aufschneiden und alles auf einem Teller anrichten.



Guten Appetit!

TV touring
Fernsehen

täglich ab 18:00 Uhr
über Kabel und Satellit

alle Folgen von Frankens Gute Köche finden Sie auch unter: tv.touring.de/mediathek