

Gebratene Entenbrust

MIT KRÄUTERSEITLINGEN UND KÜRBISCHAUM



Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Garzeit: ca. 15 Minuten

Von Lacroix benötigen Sie:

1 Msp.	Lacroix Knoblauch
100 g	Lacroix Cumberland Sauce
150 ml	Lacroix Kürbis Creme-Suppe
100 ml	Lacroix Enten-Fond

Zubereitung:

1 Entenbrust kalt abspülen, trocken tupfen und Haut kreuzweise einschneiden. Kräuter waschen und trocken schütteln. Pilze putzen, längs halbieren und Schnittflächen kreuzweise einschneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und halbieren.

2 Entenbrust von beiden Seiten salzen, mit der Hautseite in eine kalte Pfanne legen und auf mittlerer Stufe ca. 5–8 Minuten braten. Brust umdrehen, Lacroix Knoblauch mit Butter, Pilzen, Kräutern und Schalotten zugeben. Ca. 5 Minuten mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für 2 Portionen:

Für die Entenbrust und die Pilze:

350 g	Entenbrust, frisch
4 Stiele	Majoran
2 Stiele	Thymian
200 g	Kräuterseitlinge
4	Schalotten
1 Msp.	Lacroix Knoblauch
1 EL	Butter
	Pfeffer; Salz
100 g	Lacroix Cumberland Sauce

Für den Kürbisschaum:

150 ml	Lacroix Kürbis Creme-Suppe
100 ml	Lacroix Enten-Fond
50 ml	kalte Milch (3,5 % Fett)
1 TL	Butter

3 Für den Kürbisschaum: Kürbis Creme-Suppe und Enten Fond in einem Topf erhitzen. Milch und Butter dazugeben und mit einem Pürierstab aufschäumen.

4 Entenbrust in Scheiben schneiden und mit Pilz-Schalotten-Gemüse, Kürbisschaum und Cumberland Sauce anrichten.

Tipp: Zur Saison sind Pfifferlinge oder Steinpilze eine perfekte Ergänzung.