

# Aus dem Rezeptbuch

vom Küchenchef Christian Popp

Gericht des Monats - September 2015

## „Honig Ente auf Ragout von Tomate und Zuckerschote“

### für 4 Portionen

- 4 Barbarie Entenbrüste á ca. 280 g
- 200 ml dunklen Geflügelfond
- 1 Orange
- 1 Eiß Honig
- Salz / Pfeffer
- Pflanzenöl
  
- 400 g Kirschtomaten
- 200 g Zuckerschoten
- 50 ml trockener Weißwein
- 50 g Butter
- Salz / Pfeffer / Zucker
- Olivenöl



Depositphotos\_6147091\_original - ©mtoome

## Zubereitung

### **Entenbrust:**

Die Haut der Entenbrust von sämtlichen Kielen befreien. Das Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen, die Entenbrüste mit der Hautseite in das heiße Öl legen und die Hautseite goldbraun anbraten. Die Entenbrust mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Fleischseite drehen. Nach ca. 3 Minuten auf ein Blech in den auf 250 °C vorgeheizten Backofen für ca. 10 Minuten schieben. Mit der Haut nach oben.

In die noch heiße Pfanne den Saft der Orange geben und den Bratensatz lösen. ½ Löffel Honig in den einkochenden Saft geben und mit dem dunklen Geflügelfond auffüllen und bei kleiner Hitze köcheln.

Die Entenbrüste ca. 3 Minuten vor Garende mit dem verbleibenden Honig die Haut einstreichen.

### **Gemüse:**

Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Zuckerschoten von den Seitenfäden befreien und in ganz feine Streifen (Julienne) schneiden.

Die Kirschtomaten im heißen Olivenöl kurz anbraten, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Streifen von der Zuckerschote eine Minute mit anbraten, mit dem Weißwein ablöschen. Diesen etwas einkochen und auf einem warmen Teller anrichten.

Die Entenbrust, die bei leichter Wärme ca. 5 Minuten geruht hat, in drei bis vier Stücke schneiden und auf dem Tomaten-Zuckerschotengemüse anrichten. Kartoffelpüree passt sehr gut zu diesem Gericht.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit.

gez.

Christian Popp, Küchenchef