



Rezeptkarte

Rosa gegarte Entenbrust
auf Vadouvan-Pilaw
mit Rosenkohl & Umamisauce

Rosa gegarte Entenbrust auf Vadouvan-Pilaw mit Rosenkohl und Umamisauce

Zutaten für 4 Personen:

80 g Butter, 25 g Vadouvan, 300 g Basmatireis (Tilda), 600 ml Geflügelbrühe, Salz, 40 g Zwiebelwürfel, 4 Entenbrüste weiblich, 400 g geputzter Rosenkohl, 1 Schalotte in feine Würfel, Rapsöl, 50 g Butter, Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss, 1 EL gehackte Petersilie, $\frac{1}{2}$ L Umamisauce Vegetarisch (Herstellung siehe separate Rezeptkarte Universalrahmsauce Vegetarisch, Würzpaste Umami)

Zubereitung (ca. 1 Stunde):

Für den Pilaw-Reis in einem Topf die Zwiebelwürfel in aufschäumender Butter anschwitzen. Zunächst das Vadouvan, danach den Reis hinzufügen und kurz mitschwitzen. Mit der Geflügelbrühe ablöschen, aufkochen und mit Salz den Fond abschmecken. Den Topf bedeckt für 15-20 Minuten in den 180°C heißen Ofen stellen. Die komplette Flüssigkeit sollte vom Reis aufgesogen sein. Am Ende der Garzeit gut umrühren und nochmals bei Bedarf mit Salz nachschmecken. Die Entenbrüste parieren und auf der Hautseite mit einem scharfen Messer im Rautenmuster einritzen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit wenig Fett auf der Hautseite anbraten. Ist die Haut schön goldbraun, Brüste umdrehen und kurz weiterbraten. Die Entenbrüste im Ofen für 6-8 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 54°C erreicht ist. Die Brüste nochmals in der heißen Pfanne mit dem Fett und etwas Butter mehrmals übergießen, kurz ruhen lassen und beim Anrichten nach Belieben tranchieren. Die geputzten Rosenkohlköpfe vierteln und in einer Pfanne mit wenig Rapsöl langsam und gleichmäßig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zum Schluss den gebräunten Rosenkohl mit etwas Butter, den Schalottenwürfeln und gehackter Petersilie durchschwenken.