

Kochen mit Klaus

Entenbrust in Champagnerschaum

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 4 TK-Entenbrüste (à 350 g), Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen,
- 400 ml Champagner oder Sekt, 250 ml Cremefine, 2 EL helle Sauce,
- 2 Eigelb, 1 TL Zitronensaft, Zucker, Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Entenbrüste auftauen, waschen, trockentupfen. Haut quer einschneiden, salzen u. pfeffern. Zwiebel u. Knob abziehen, fein würfeln.



2. Entenbrüste mit der Hautseite nach unten ohne Öl ca. 6 Min. knusprig anbraten, wenden u. noch 3 Min. braten. Herausnehmen, in eine Auflaufform legen u. bei 200°C ca. 20 Min. bei Ober-/Unterhitze braten. Mit Grill bei 250°C ca. 15 Min. die Haut knusprig braten. Immer wieder mit auslaufendem Fett bestreichen.



3. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten, mit dem Champagner ablöschen. Cremefine u. helle Sauce einrühren. Alles einige Min. einköcheln lassen. Eigelb schaumig schlagen, unter die Sauce rühren, dann mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken. Kräuter einrühren. Die Sauce mit einem Pürierstab schaumig aufschlagen.



4. Entenbrüste in Scheiben schneiden u. auf dem Champagnerschaum zu den Beilagen servieren.

Tipp des Chaoten:

Dazu Bandnudeln und gedünstete Champignons servieren.

