



Falkenstein Grand Kempinski

KÖNIGSTEIN FRANKFURT

Rosa gebratene Landentenbrust mit Holunder-Jus, geschmortem Hokkaido-Kürbis und Selleriecreme

Ein Rezept von Oliver Heberlein für 4 Personen

Landgut
Falkenstein

4 Entenbrüste à 180 g
0,3 l Entenjus
50 g Holundermark
50 g Holunderbeeren (in der Saison)
1 Hokkaido-Kürbis (mittlere Größe)
0,1 l Erdnussöl
1 EL Honig
1 TL fruchtiger Curry
1 Bund Frühlingslauch
0,2 l weißer Portwein
0,1 l Geflügelfond
Salz, Pfeffer
1 kleine Knolle Sellerie
50 g Butter
2 Schalotten
0,2 l Sahne
100 g kalte Butter
Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft

Zubereitung

Fleisch

Die vorbereiteten Entenbrüste anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 150° Grad ca. 10-12 Minuten rosa garen. Das Fleisch kurz ruhen lassen. Die Entenjus erhitzen, Holundermark und, je nach Saison, Holunderbeeren zugeben und kurz durchkochen.

Kürbis

Den Kürbis halbieren, Kerngehäuse entfernen und in 4 cm große Würfel schneiden. Den Frühlingslauch putzen und den weißen Teil in 3 cm lange Stücke schneiden. Den gewürfelten Kürbis in Erdnussöl anbraten, Frühlingslauch, Honig und Curry zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Portwein und Geflügelfond ablöschen, kurz einreduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sellerie

Den Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Schalotten schälen und in Streifen schneiden. Schalotten und Sellerie in Butter anschwitzen und mit Sahne auffüllen. Einkochen lassen und in einem Mixer mit der kalten Butter sehr fein pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Dazu empfehlen wir Progusta Harvest Edition 2013

