
Entenbrust an Trüffelsauce

Zutaten

Zubereitung

4 EL 700gr	Oel Entenbrüste Salz, Pfeffer	Oel in Bratpfanne erhitzen. Die gewürzten Entenbrüste in die Pfanne geben, gut anbraten. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten und immer wieder mit dem heissen Oel übergossen. Aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen (100°) warm halten.
20gr 2 1/2dl 1dl 20gr	Butter Schalotten fein gehackt Portwein Kalbjus Trüffel in Scheiben	Das Oel aus der Pfanne giessen. Den Butter in die Pfanne geben, die Schalotten kurz anziehen und mit dem Portwein ablöschen und auf die Hälfte einreduzieren. Mit dem Kalbjus auffüllen, aufkochen. Die Trüffel in die Sauce geben.
20gr	eiskalte Butterflocken	Die eiskalten Butterflocken nach und nach unter die Sauce schwingen.
500gr	Wirzblätter	Die Wirzblätter in Rechtecke schneiden, während 2 Minuten in kochendes Salzwasser geben. Kalt abschrecken und auf Sieb geben, gut abtropfen lassen.
30gr 1 2 EL 2 EL	Butter Schalotte fein gehackt Rosinen Pinienkerne Salz, Pfeffer	Butter in Pfanne erhitzen, die Schalotten kurz anziehen. Die Wirzblätter, Rosinen und Pinienkerne dazugeben und kurz dünsten und würzen.
		Die Entenbrüste schräg aufschneiden und mit dem Wirzgemüse auf vorgewärmten Teller anrichten. Die Sauce neben das Fleisch geben.