Eisenherz cuisine | Schloss Seefeld® | Schlosshof 6 + 9 | 82229 Seefeld

Entenbrust auf Wirsinggemüse mit Zwetschgenröster

Für 4 Personen:

2-4	Entenbrüste
1 kl.	Wirsing
1	Zwiebel

etwas Wasser oder Weißwein

Salz. Pfeffer , Olivenöl

Zwetschgenröster:

250g	Zwetschgen entsteint
30g	Butter
1 EL	Rohrzucker

Portwein & frischen Orangensaft

Ofen auf 140°C vorheizen

Die Entenbrüste von beiden Seiten salzen und in heißem Olivenöl knusprig anbraten. Jetzt pfeffern und in einer feuerfesten Form für ca. 25 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.

Kochschule „eisenherz cuisine“ im Schloss Seefeld® | Schlosshof 6 + 9 | 82229 Seefeld Obb.
Telefon: 08152 - 99 99 66 | Faxnummer: 08152 - 99 99 67 | Handynummer: 0175 - 1610975
E-Mail: info@eisenherz.com | Web: www.eisenherz.com

Die gewaschenen Wirsingblätter grob schneiden. Die Zwiebel würfeln und in Olivenöl glasig andünsten. Nun den Wirsing zugeben und unter ständigem Rühren anbraten. Mit etwas Wasser oder Weißwein auflöschen, würzen,

Eisenherz cuisine | Schloss Seefeld® | Schlosshof 6 + 9 | 82229 Seefeld

sofort vom Herd nehmen und dann zugedeckt – am besten mit einem Touchon / Grubentuch - mit der Restwärme ziehen lassen (kann man gut vorbereiten).

Die Zwetschgen waschen und entkernen.

Den Zucker und die Butter in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit Portwein und Orangensaft ablöschen. Die Zwetschgen in diesem Sud aufkochen lassen, und so lange köcheln lassen, bis das Fruchtfleisch etwas weich wird (kann man gut vorbereiten)

Alles zusammen nett anrichten und heiß servieren.

Kochschule „eisenherz cuisine“ im Schloss Seefeld® | Schlosshof 6 + 9 | 82229 Seefeld Obb.
Telefon: 08152 - 99 99 66 | Faxnummer: 08152 - 99 99 67 | Handynummer: 0175 - 1610975
E-Mail: info@eisenherz.com | Web: www.eisenherz.com