



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Tortilla-Würfel

Blätterteigpasteten mit Ragout Fin

Entenbrüstli mit grüner Pfeffersauce

Schokoladensoufflé

Zutaten:

Zubereitung:

Entenbrüstli mit grüner Pfeffersauce

4 Stk. Entenbrüstli mit Fettschicht

Die Fettschicht der Entenbrüstli kreuzweise einschneiden. Mit der Fettschicht nach unten in einer leer erhitzten Bratpfanne bei hoher Hitze ca. 3 Min. anbraten. Wenden und 2 Min. weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf einer vorgewärmten Platte im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen während ca. 50 Min. garen. Kerntemperatur soll ca. 65 Grad betragen.

Die Entenbrüstli können noch bis zu 20 Minuten bei 60 Grad warm gehalten werden.

1 EL Butter
1 Stk. Schalotte
3 dl Geflügelfond
1 dl Grapefruitsaft
4 TL Mehl
4 TL Butter
2 TL Pfefferkörner grün eingelegt

Reduktion:

Butter in Pfanne warm werden lassen.

Schalotte fein hacken, zugeben und andämpfen.

Geflügelfond und Grapefruitsaft zugeben und auf 3.5 dl einkochen. Reduktion absieben und in Pfanne zurückgeben.

Sauce:

Mehl und Butter mit einer Gabel gut mischen.

Reduktion aufkochen und Mehlbutter portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen zugeben. Hitze reduzieren.

Fein gehackte Pfefferkörner und Zucker zugeben und unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln, bis die Sauce sämig wird.

1 Stk. Grapefruit rosa

Garnitur:

Von der Grapefruit dünn abgeschälte, in feine Streifen geschnittene und anschliessend blanchierte Schalen

Einige abgetropfte grüne Pfefferkörner

200 g Wildreis
200 g Rüebl

Beilagen:

Wildreis nach Anleitung auf der Packung

Rüebl in dünne Streifen geschnitten, in Butter angedünstet, in wenig Gemüsebouillon gar gekocht und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Anrichten:

Etwas Sauce auf den vorgewärmten Teller verteilen. Entenbrüstli schneiden und auf Sauce anrichten. Mit Grapefruitschalen, -filets und einigen grünen Pfefferkörnern garnieren.

Reis in einem Ring daneben anrichten.

Gemüsegarnitur begeben.