



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

## Chochete vom 4. April 2013 Tisch 4

Apérogebäck à la Rainer

\*\*\*\*\*

Dreifarbige Peperonicrèmesuppe

\*\*\*\*\*

Gebratene Entenbrust  
mit Spitzkohl und Himbeerjus

\*\*\*\*\*

Millefeuille mit Früchten und Weisswein-Sabayon

## Gebratene Entenbrust mit Spitzkohl und Himbeerjus

### Für 4 Personen

ca 600	g	Spitzkohl
4	Stk	Schalotten
30	g	Butter
		Salz Muskat, Pfeffer
100	g	Himbeeren
2	Stk	Schalotten
2	EL	Rapsöl
100	g	Himbeeren
100	ml	Kalbsfond
		Salz, Pfeffer, Zucker
4	Stk	Entenbrüste à 150 g (oder 2Stk à 300g)
		Salz, Pfeffer
250	g	Kartoffeln (gekocht und ausgedämpft)
1	Stk	Eigelb
1	EL	Olivenöl
ca 100	g	Mehl
		Salz Muskat

Den Spitzkohl in Streifen schneiden und blanchieren. Die Schalotten schälen, würfeln und in Butter andünsten. Spitzkohl zugeben und einige Minuten mitbraten. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 140° C vorheizen.

Für die Jus die Schalotten schälen, würfeln und in Rapsöl andünsten. Himbeeren zufügen, alles mit Kalbsfond mischen, aufkochen und pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne legen und erst jetzt den Herd auf mittlerer Stufe einschalten. Wenn die Hautseite schön knusprig ist, die Temperatur erhöhen, Brüste wenden und anbraten. Im Ofen bei 80°C fertiggaren (für 300 g ca. 45 Minuten). Kerntemperatur soll ca. 65°C betragen.

Die noch warmen Kartoffeln durch eine Presse drücken, etwas abkühlen lassen. Eigelb mit Olivenöl unterarbeiten und das Mehl löffelweise hineingeben. Alles verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Gnocchi formen, in Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen, herausnehmen und im Olivenöl goldgelb braten.

