Entenbrust mit Kürbiskernölbuchteln

Hauptspeise
Rezeptart

75 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

120 Minuten Teigruhe und Garzeit

Zutaten für 4 Portionen

Entenbrust:
3–4 Entenbrüste
Salz
Koriander, gemahlen
Pfeffer aus der Mühle
1 Thymian- oder Rosmarinzweig

Kürbiskernölbuchteln:
200 g Mehl glatt
50 g gemahlene Kürbiskerne
100 ml Milch
50 g Butter
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
3 Dotter
120 g Erdäpfel, mehlig
Salz
1 TL Zucker
1 Pkg. Trockengerm
Muskatnuss
1 EL Thymian, gehackt
Butter für die Form
1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung

Zuerst Erdäpfel kochen, schälen, ausdämpfen lassen und pressen. 100 g von dieser Erdäpfelmasse für den Buchtel-Teig verwenden. Für den Teig Mehl und gemahlene Kürbiskerne mit Trockengerm vermischen. Milch, Kürbiskernöl, Butter, Dotter und Zucker erwärmen und zusammen mit den restlichen Zutaten inkl. Erdäpfelmasse zu einem glatten Teig verkneten, diesen eine Stunde aufgehen lassen. Danach 12 Kugeln formen, in Butter tauchen und in eine feuerfeste Form schlichten. Nochmals eine halbe Stunde aufgehen lassen, mit Ei bestreichen und bei 175 bis 180 °C für circa 25 bis 30 Minuten backen.

Währenddessen Entenbrüste auf der Fettseite kreuzweise einschneiden, mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Eine Pfanne erhitzen und die Brüste zuerst mit der Fettseite einlegen. Um die Haut knusprig zu bekommen das Fett auslassen und abgießen (zur Weiterverwendung aufheben). Danach die Brüste kurz auf der Fleischseite für circa eine Minute anbraten, Kräuter dazugeben und im Backofen bei 150 °C für 6 bis 7 Minuten fertig garen. Fleisch kurz rasten lassen und erst beim Anrichten quer zur Faser aufschneiden.

Tipp: Mit dem ausgelassenen Fett als Basis eine Soße zubereiten. Als Gemüse-Beilage passen hervorragend gedünstetes Rotkraut, sowie in Salzwasser blanchierte und in Butter geschwenkte Kohlsprossen.

Rezept von Lorenz Kumpusch (www.gaumengut.at) / Foto: Stefan Kristoferitsch