

Entenbrust mit Honig-Rhabarber



ZUTATEN

Für 4 Personen

500 g Rhabarbern
1.5 dl Wasser
80 g Honig
3 Esslöffel Rotweinessig ersatzweise Balsamicoessig
3 Entenbrüste
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Bratbutter
1 dl Weisswein
2 dl Geflügelfond ersatzweise leichte Hühnerbouillon
2 Esslöffel Saucenrahm
60 g Butter
Zitronensaft einige Tropfen

Den Rhabarber waschen, eventuell zähe Fasern abziehen. Die Stängel in gut 3 cm lange Stücke schneiden.

In einer Pfanne Wasser, Honig und Essig aufkochen. Die Rhabarberstücke darin auf kleinem Feuer zugedeckt knapp weichkochen. Den Garvorgang unbedingt überwachen. Werden die Rhabarberstücke zu lange gegart, zerfallen sie. Sorgfältig aus dem Sud heben und nebeneinander auf einen grossen Teller legen.

Vom Sud $\frac{1}{2}$ dl abmessen und für die Zubereitung der Sauce beiseitestellen. Den restlichen Sud sirupartig einkochen. Über den Rhabarber verteilen und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte sowie 4 Teller mitwärmen.

Die Haut der Entenbrüstchen mit dem Messer gitterartig einritzen. Die Brüstchen salzen und pfeffern. In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und die Entenbrüstchen zuerst auf der Fettseite 3 Minuten, dann auf der Fleischseite 1 Minute anbraten. Aus der Pfanne nehmen und sofort auf die vorgewärmte Platte geben. Im 80 Grad warmen Ofen etwa 1 Stunde nachgaren lassen.

Das Bratfett abgiessen. Den Bratensatz mit dem Weisswein und dem Geflügelfond oder der Bouillon sowie dem beiseitegestellten Rhabarbersud ablöschen und gut zur Hälfte einkochen lassen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce aufkochen. Den Saucenrahm beifügen. Die Butter flockenweise beifügen und in die Sauce einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken. Zuletzt den Rhabarber beifügen und nochmals kurz aufkochen.

Die Entenbrüstchen schräg in Scheiben aufschneiden und mit dem Rhabarber auf vorgewärmten Tellern anrichten.