

Entenbrust mit Rotweinjus



Zutaten für 4 Personen:

- 2 x Entenbrust
- ¼ L Rotwein
- 200 g Preiselbeeren
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 Thymianzweig
- Salz, Pfeffer
- Butter

Zubereitung:

Das Fleisch auf der Hautseite anbraten bis diese schön knusprig ist. Danach noch bei 80° C auf die Kerntemperatur von 65° C ziehen lassen.

Den dabei entstandenen Fleischsaft auffangen und mit Rotwein, Preiselbeeren, einem TL Wacholderbeeren und einem Zweig Thymian einkochen. Nach Belieben mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Nach dem Kochen die Wacholder- /Preiselbeeren und Thymian abseihen.

Das Fleisch mit dem Rotweinjus servieren und genießen!



Im Holzbackofen:
Bei 320° C einschließen
Backzeit: 10 Minuten
Danach 5-8 Minuten ruhen lassen.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 320° C,
Unterhitze 250° C
Backzeit: 10 Minuten
Danach 5-8 Minuten ruhen lassen.



Herzoginkartoffeln

Zutaten:

- 500 g Kartoffeln
mehlig kochend
Salz
- 50 g Butter
- 50 g Ei (1 Stück)
Muskat, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zuerst die Kartoffeln waschen und in kleine Würfel schneiden. Dann in Salzwasser ca. 20 Minuten garkochen, abgießen, etwas ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Diese Masse in leicht warmen Zustand mit der Butter, und dem Ei gut vermischen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Masse nun in einen Spritzbeutel füllen und mit einer großen sternförmigen Öffnung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech Rosetten aufspritzen.

Die Kartoffelrosetten mit Eigelb einpinseln und in den Ofen geben.



Im Holzbackofen:
Bei 320° C einschießen.
Backzeit: 10 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 320° C,
Unterhitze 250° C
Backzeit: 10 Minuten.



Glasierte Möhren

Zutaten:

- 500 g junge Möhren
- 20 g Butter
- 100 g Gemüsebrühe
- Salz, Zucker
- Thymian

Zubereitung

Die Möhren putzen und schälen, sodass noch ein kleines Stück vom Grün stehen bleibt.

Dann die Butter mit dem Zucker und dem Salz in einem Topf erhitzen. Die Möhren darin anschwitzen und Wenden. Dann die Gemüsebrühe hinzugeben.

Bei geringer Hitze in einer Pfanne kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und das Gemüse glänzt. Dann servieren und genießen.



Im Holzbackofen:
Bei 320° C - 380° C
Backzeit: 10 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 320° C,
Unterhitze 250° C
Backzeit: 10 Minuten