



Rezept des Monats

Geräucherte Entenbrust mit 3erlei Sellerie, gerösteten Hanfsamen & Süßholz

Zutaten (4 Pers.)

1	Entenbrust, geräuchert
1/2	Knolle Sellerie
1 Becher	Sahne, geschlagen
4 Bl.	Gelatine
1/2	Gemüsebrühe
3 Stangen	Staudensellerie
1 EL	Weinessig
2 EL	Nussöl
2 EL	Hanfsamen, geröstet
100ml	Milch
1 EL	Lakritz-Sirup

Frisee-Salat, Kresse, Grün vom Staudensellerie
Meersalz, Pfeffer, Muskatnuss, Rohrzucker

Zubereitung

Die Sellerieknolle schälen und 3-4 dünne Scheiben abschneiden. Mit einem Ausstecher in Form bringen und beiseite stellen.
Den Rest der Knolle in kleine Würfel schneiden und in der Gemüsebrühe weich kochen. Abgießen und mit etwas von der Brühe fein pürieren. Gelatine einweichen und unter das warme Püree rühren. Abschmecken und leicht abkühlen lassen. Die geschlagene Sahne unterheben und in Ringe abfüllen. Im Kühlschrank anziehen lassen.
Den Staudensellerie vorsichtig schälen und in feine Scheiben schneiden. Mit Rohrzucker, Salz und Pfeffer würzen. Essig und Öl zugeben und zehn Minuten ziehen lassen. In der Zeit die geräucherte Entenbrust in einer heißen Pfanne auf der Hautseite 2-3 Minuten braten. So wird die Haut noch mal kross und die Brust bekommt eine angenehme Temperatur. Aus der Pfanne nehmen und etwas Butter in der Pfanne aufschäumen. Die ausgestochenen Selleriescheiben in die Pfanne geben und mit etwas Rohrzucker und Salz würzen. Kurz glasieren und anrichten. Die Entenbrust nicht zu dünn aufschneiden, ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
Für den Süßholzschaum die Milch erwärmen und den Lakritz-Sirup mit dem Zauberstab einmischen, bis ein schöner Schaum entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten.
Die Teller mit Salat, Kresse und gerösteten Hanfsamen garnieren und servieren.



Ein freundlicher Gruß aus der Küche des Gasthaus*Stromberg

Viel Spass beim Nachrechen!