

Gebratene Entenbrust mit Macadamia-Nüssen

Zutaten (für 6 Personen):

- 18 Macadamia-Nüsse
- 500 g (mit Haut) Barbarie-Entenbrüste
- Salz
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 EL Butter
- 3 EL Ahornsirup
- 3 EL Wasser
- 1 EL Aceto balsamico

Nüsse in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze) etwa 12 Minuten braun rösten. Aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen.

Die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen. Dabei darauf achten, nicht ins Fleisch zu schneiden. Die Entenbrüste beidseitig salzen, mit der Haut nach unten in eine kalte beschichtete Pfanne legen und auf den Herd stellen. Langsam auf drei Viertel der möglichen Temperatur erhitzen und die Entenbrüste anbraten. Sobald die Haut leicht gebräunt ist, wenden und auf der Fleischseite ebenfalls kurz anbraten.

Entenbrüste mit der Hautseite nach oben auf ein Backgitter legen und im vorgeheizten Backofen bei 100 Grad (Ober-/Unterhitze) 30 Minuten rosa garen. Dabei sollte die Kerntemperatur des Fleisches 58 Grad erreichen (am besten mit einem Bratenthermometer prüfen!).

Entenbrüste aus dem Ofen nehmen, wieder mit der Hautseite nach unten in eine kalte beschichtete Pfanne legen und erneut langsam auf drei Viertel der möglichen Temperatur erhitzen. Sobald die Haut braun und knusprig ist, die Entenbrüste wenden.

Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen. Butter in eine Pfanne geben und aufschäumen. Rosmarinnadeln hinzufügen. Die Entenbrüste in der Rosmarinbutter aromatisieren. Dabei keine Butter über die Entenhaut träufeln, da diese dadurch weich werden würde. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Entenbrüste 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen und 5-10 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen Ahornsirup und Wasser in einen kleinen Topf geben. Die gerösteten Macadamia-Nüsse hinzufügen und die Flüssigkeit unter gelegentlichem Rühren 3-5 Minuten einkochen, bis sie dicke Blasen wirft. Den Sirup mit 1 Prise Salz abschmecken, den Topf vom Herd nehmen und den Balsamico in den Sirup rühren.

Sendetermin: 20.12.2023

Koch/Köchin: Alexander Herrmann

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen