



Restaurant
Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 • 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com • www.vieux-sinzig.com

Entenbrust nach Visé-Art mit Beifuß

Rezept von Jean-Marie Dumaine

Für 4 Personen

- | | | |
|--------|--|--|
| 2 | 2 Entenbrüste à 700 g, küchenfertig | – Weißwein und Wasser in einen großen Bräter gießen. Die Entenbrüste in den Bräter legen, die Flüssigkeit aufkochen und abschäumen. Bouquet garni, Salz, Pfefferkörner und Nelke dazugeben und im Backofen bei 75–80 Grad etwa 1 Stunde langsam garen. |
| | Weißwein | |
| ¼ l | Wasser | – Das Gemüse in etwa 8 cm lange Stäbchen schneiden und nach 30 Minuten zum Fleisch geben. 10 Minuten mitgaren, herausnehmen und auf einer Platte abkühlen lassen. |
| ½ l | Bouquet garni (mit | |
| 1 | Wildkarottenblüten, Beifuß,
Pastinakenkraut, Lorbeerblatt,
Thymianzweig) | – Die Entenbrüste in der Brühe abkühlen lassen. |
| | Meersalz | |
| | Pfefferkörner | – Zum Panieren die portionierten Entenbrüste zuerst in Mehl wälzen, dann im gewürzten Ei und abschließend in der Beifuß-Paniermehl-Mischung wenden. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrüste darin knusprig braten. |
| | Nelke | |
| 1 | Sellerie | – Für die Sauce den Garfond in einen Topf füllen und auf die Hälfte einkochen lassen. Schalotten, Senf, Knoblauch und Sahne dazugeben. Mit Beifuß, Pfeffer und Salz würzen. |
| 100 g | Karotten | |
| 100 g | Lauch | – Das vorgegarte Gemüse kurz vor dem Servieren in Schmalz schwenken und zusammen mit der Sauce zur Entenbrust servieren. |
| 100 g | Mehl | |
| 40 g | Ei, mit Salz und Pfeffer verquirlt | |
| 1 | Paniermehl, mit 40 g getrocknetem | |
| 150 g | Beifuß gemischt | |
| | Gänse- oder Entenschmalz oder
Sonnenblumenöl | |
| | Sauce: | |
| | Schalotten, fein gewürfelt | |
| 2 | Senf | |
| 1 TL | Knoblauchzehe, gepresst | |
| 1 | Sahne | |
| 100 ml | gehackter Beifuß | |
| | Meersalz, Pfeffer aus der Mühle | |