

Entenbrust

Rezept für 4 Personen

800g Entenbrust

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Entenbrust salzen und pfeffern und auf der Hautseite schön braun braten
- danach die Entenbrust im Ofen bei Heißluft 90°C ca. 45 Min. weiter garen
- bei Bedarf Temperatur erhöhen.

Für die Rotweinsauce 500ml kräftigen Rotwein in einen Topf geben und eine halbe geschnittene Zwiebel dazugeben. 1 EL Zucker dazugeben und bis auf 0,2l einkochen lassen. Dann mit 250g kalter Butter nach und nach einrühren. Nicht kochen lassen weil sonst die Sauce gerinnt. Zum Schluss mit Salz, evtl. Zucker und etwas Zitrone würzen.

Kürbisrisotto

Rezept für 4 Personen

300g Risotto Reis roh

500g Kürbis (in ca. 1cm große Würfel schneiden)

50ml Weißwein

800ml Gemüsebrühe

40g Parmesan

Salz, Pfeffer

1EL Butter

Zubereitung:

- Butter in einen Topf geben und den Reis anschwitzen
- mit Wein ablöschen und einkochen lassen
- nach und nach die Brühe dazugeben wobei stetig gerührt werden muss
- wenn der Reis noch Biss hat den Kürbis und noch etwas Brühe dazu geben und fertig garen lassen
- den Parmesan daruntermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

- die Käsespätzle oben am Teller anrichten
- die in Tranchen geschnittenen Hähnchenbrustfilets darunter geben
- mit Petersilie garnieren

Gutes Gelingen & guten Appetit wünscht Michael Reumann!