

Feine Entenbrust

Zutaten für 3 Personen:

350 g	Entenbrust
4	Mandarine(n)
2 EL	Preiselbeeren
3 EL	Sauerrahm
100 ml	Orangensaft
	Salz und Pfeffer

Rezept:

Die Haut der Entenbrust kreuzweise einschneiden. Einen fingerbreit Wasser in eine sehr gut hitzebeständige Pfanne geben und die Entenbrust mit der Hautseite nach unten in die wassergefüllte Pfanne legen. Die Pfanne erhitzen. Das Wasser verdampft und die Ente kann nun in eigenem Fett gebraten werden.

Die Hautseite knusprig braun braten, dann wenden und die andere Seite gut braun anbraten. Die Entenbrust aus der Pfanne nehmen und in Alufolie ruhen lassen. So ist sie innen noch schön rosa, wenn die Sauce fertig ist: einen Grossteil des Fettes abgießen, die Menge schwankt abhängig von der „Fettizität“ der Entenbrust. Den Bratensatz mit dem Saft ablöschen. Die Mandarinen schälen. Ihre Haut ist so zart, dass man sie filetieren kann, aber nicht muss. Etwas einreduzieren lassen. Zum Schluss die Preiselbeeren und den Sauerrahm einrühren.

Dazu passen z.B. Kroketten, aber auch Ciabatta und Salat und oder feines Blaukraut.

Winterlicher Schweinebraten

Zutaten für 6 Personen:

1500 g	Schweinebraten (Schinkenbraten, evtl. vom Wildschwein)
1 Bund	Suppengrün
1/2 Liter	Bier (Schwarzbier)
1/2 Liter	Fleischbrühe (Fond)
1	mittelgroße Zwiebel(n)
3 EL	Öl
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Senf
1 EL	Honig
2	Knoblauchzehe(n)
1	Orange(n)
1 TL	Paprikapulver
1/4 TL	Zimt
4	Gewürznelke(n)
4	Wacholderbeeren
4 Körner	Piment
1/2 TL	Salz
1/2 TL	Pfeffer 1 EL Essig

Rezept:

Den Schinkenbraten parieren, pfeffern, salzen und mit Senf einreiben. Das Öl erhitzen und den Braten darin rundum scharf anbraten.

Den Braten wieder aus dem Topf nehmen und das klein geschnittene Suppengemüse und die Zwiebel anbraten. Das Tomatenmark hinzufügen und mit dem Schwarzbier ablöschen. Den Knoblauch, die klein geschnittene Orange, den Honig und die Gewürze hinzufügen, umrühren und den Braten obendrauf legen.

Mit der Brühe auffüllen und das Ganze 1,5 Std. köcheln lassen. Den Braten schneiden, die Soße sieben und nach Belieben andicken und abschmecken.