

## Wilde Rezepte #4: Wildentenbrust sous vide gegart



### Zutaten (4 Personen)

Menge	Produkt
4	Entenbrüste
1 Zehe	Knoblauch
	Rosmarin
Prise	Salz
Prise	Pfeffer
<b><u>Für die Orangensabayon</u></b>	
1	Orange (100 ml Saft)
20g	Zucker
3	Eigelb
150ml	Weißwein
Prise	Chilliflocken
Prise	Salz
<b><u>Für den Rotkohlsalat</u></b>	
ca. 1kg	frischer Rotkohl
2	Lauchzwiebeln
1	Zitrone
1	Zwiebel
4Tl	Senf
8Tl	Zucker
100ml	Essig
400ml	Sahne
6	Eigelb

	Tabasco
nach Belieben	Salz, Pfeffer
<b><u>Für die Mandelkrusteln</u></b>	
600g	mehlig kochende Kartoffeln
50g	geröstete, gehackte Mandeln
50g	gehobelte Mandeln
3	Eigelb
2 El	Butterflocken
50g	Mehl
2	Ei
Prise	Salz
Prise	Muskat

## Zubereitung

1. Die Entenbrüste von der Haut befreien und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Rosmarin und Knoblauch in einen Vakuumbbeutel legen und zusammenmit den Entenbrüsten vakuumieren.
3. Einen Topf/Behälter mit ausreichend Wasser füllen, bei ca. 85 Grad im Ofen aufheizen lassen.
4. Wenn die Temperatur erreicht ist, den vakuumierten Beutel für 45 Minuten im Wasserbad garen.

### **Für den Rotkohlsalat:**

1. Den frischen Rotkohl in feine Streifen schneiden oder reiben.
2. Das Dressing zubereiten: Dafür die Sahne mit den Eigelben vermengen. Zwiebeln würfeln und in Öl, in einem Topf glasig schwitzen (anbraten). Alle anderen Zutaten zufügen.
3. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, Hitze reduzieren und die Sahne/Eimischung einrühren.
4. Hitze erhöhen, bis die Flüssigkeit eindickt.
5. Würzen(sehr kräftig, da der Rotkohl viel aufnimmt.)
6. Im warmen Zustand über den Rotkohl gießen und durchziehen lassen ( gern auch über Nacht). 8. Zitronensaft/Abrieb und geschnittene Lauchzwiebeln zufügen. Abschmecken.

### **Für die Mandelkrusteln:**

1. Eine Kartoffelmasse aus ca. 600g mehlig kochenden Kartoffeln zubereiten. Dazu die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen und anschließend im Topf abdampfen lassen.
2. Kartoffeln passieren (fein zerdrücken z.B. durch eine Spätzlepresse).
3. Eigelb, Salz, Muskatnuss und Butterflocken unterheben.
4. Die Mandeln rösten und mit unter die Kartoffelmasse heben.

5. Aus der Kartoffel-Mandel-Masse Kugeln formen.
6. Diese mit Mehl, Ei und gehobelten Mandeln panieren.
7. Im Fettbad bei 160-170 Grad goldgelb backen.

**Für die Orangensabayon:**

1. Einen Topf mit Wasser zum Sieden bringen( darf nicht kochen).
2. Alle Zutaten in eine passende Schüssel füllen und auf dem Topf(Wasserbad) garen.
3. Die Masse mit dem Schneebesen regelmäßig in Bewegung halten, bis die Masse eindickt. Nach Bedarf noch Orangenabrieb zufügen, abschmecken.

**Das Finish:**

Während die Sauce hergestellt wird, die Mandelkrusteln frittieren und die Entenbrust scharf von beiden Seiten in der Pfanne anbraten (gern mit etwas hochprozentigem flambieren).

Anschließend 2 Minuten ruhen lassen und zusammen mit dem Rotkohlsalat anrichten.

Guten Appetit!



**JÄGERLEHRHOF**  
JAGDSCHLOSS SPRINGE



Jägerlehrhof Jagdschloss Springe,  
Jagdschloss 1, 31832 Springe, E-Mail: [jaegerlehrhof.springe@ljn.de](mailto:jaegerlehrhof.springe@ljn.de), Tel.: 05041/2915, [www.jaegerlehrhof.de](http://www.jaegerlehrhof.de)