
GG
LÄMMLER
LEMBERGER

VDP.AUFGETISCHT

Rosa gegarte Entenbrust mit gratinierten Kürbisgnocchi

ZUTATEN:

300 G	**KÜRBIS**
180 G	**MEHLIG KOCHENDE KARTOFFELN**
70 G	**MEHL (PLUS ETWAS MEHR ZUM VERARBEITEN)**
1	**EI**
80 G	**PARMESAN, GERIEBEN (PLUS ETWAS MEHR ZUM GRATINIEREN)**
	SALZ UND PFEFFER AUS DER MÜHLE
	ETWAS MUSKATNUSS, FRISCH GERIEBEN
4	**ENTENBRÜSTE**
40 G	**KALTE BUTTER**
	SALZ UND PFEFFER
100 ML	**ROTWEIN**

EINE HAND VOLL WINTER LEAFS WIE RADICCHIO, CASTELFRANCO ODER (VIOLETTER) FELDSALAT

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Kürbis schälen, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in gleichmäßige Stücke schneiden. In eine Auflaufform geben, mit etwas Öl bepinseln und weich schmoren. Währenddessen die Kartoffeln samt Schale weich garen, abgießen, noch warm pellen und zusammen mit dem ebenfalls noch warmen Kürbisfruchtfleisch durch eine Kartoffelpresse drücken (alternativ zerstampfen).

2. Die Kürbis-Kartoffel-Masse in eine sehr große Schüssel oder auf eine saubere Arbeitsfläche geben. Eine Vertiefung in die Mitte drücken, Mehl, Ei, Parmesan und Gewürze hineingeben und alles mit den Händen zu einem lockeren Teig verarbeiten.

3. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben, den Teig in vier Teiglinge teilen und diese zu Rollen formen. Mit einem Messer Kissen abteilen und diese zu Gnocchi formen. Das klappt am besten mit einem Gnocchibrett. Alternativ kann man sie auch frei Hand rollen und mit den Zinken einer Gabel die charakteristischen Rillen hineindrücken.

Die fertigen Gnocchi auf ein bemehltes Brett legen. Entweder à la minute in sprudelnd kochendem Salzwasser garen oder bereits vorgaren und dann vor dem Servieren noch einmal mit etwas Parmesan im Ofen gratinieren.

VDP.AUFGETISCHT

Rosa gegarte Entenbrust mit gratinierten Kürbisgnocchi

4. Die Entenbrüste aus dem Kühlschrank nehmen und vorbereiten. Dafür die dicke Hautseite mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden und beide Seiten salzen und pfeffern. Das Fleisch zimmerwarm werden lassen.

Entenbrustfilets mit der Hautseite nach unten in eine kalte (ofenfeste) Pfanne legen und diese auf mittlerer Stufe erhitzen, so dass das Entenfett langsam schmelzen kann.

Das Fleisch 5 Minuten braten, dann wenden und unter Zugabe von einem Stück Butter weitere 2 Minuten auf der Fleischseite garen. In den Ofen schieben und je nach Dicke der Stücke bei 180 °C in 5-6 Minuten fertig garen. Anschließend 8-10 Minuten ruhen lassen.

SCHWIERIGKEIT:

●●●○○

ZUTATEN FÜR CA. VIER PERSONEN
ZUBEREITUNGSDAUER: 90 MIN.

DER PASSENDE WEIN:

VDP.Weingut Schnaitmann |
2019 LÄMMLER LEMBERGER GG |
VDP.GROSSE LAGE®

Die Kerntemperatur für rosa gegarte Entenbrust liegt zwischen 63 uns 67 °C. Den Bratensatz mit etwas Rotwein ablöschen. Etwas einkochen lassen und mit kalter Butter montieren.

5. Die Salatblätter waschen und trocken schütteln. Entenbrüste in Scheiben schneiden und zusammen mit den Gnocchi auf Teller verteilen. Mit Salatblättern garnieren und alles mit Jus und eventuell noch etwas extra Parmesan servieren.

TIPPS FÜR DIE STEPS/SLIDES:

Nicht zu viel Mehl:
Beim Verarbeiten sollte so wenig zusätzliches Mehl wie möglich in die Gnocchi eingearbeitet werden, nur so werden sie schön fluffig.

Gnocchi kochen:
Einen großen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser aufsetzen. Die Gnocchi portionsweise in das kochende Salzwasser geben und warten, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben und gut abtropfen lassen.

Entenbrust garen like a pro:
Das Einschneiden der Haut sorgt dafür, dass das Fett besser austreten kann, das Entenfleisch sollte dabei unbedingt unverletzt bleiben.

SCHNAITMANN
WEINGUT SCHNAITMANN FELLBACH WÜRTTEMBERG

EIN REZEPT VON:
SOPHIA SCHILLIK
FOOD JOURNALIST
@CUCINAPICCINA