



## **Entenbrüstchen mit Rhabarber confit**

Wenn die Kombination von Fleisch und Rhabarber auf den ersten Blick auch „exotisch“ anmuten mag, sie schmeckt hervorragend. Der Rhabarber confit passt übrigens auch ausgezeichnet zu Schweinsfiletmedaillons.

500 gr	Rhabarber
1,5 dl	Wasser
100 gr	Zucker
2 EL	Rotweinessig
3-4	Entenbrüstchen, je nach Grösse
	Salz, schwarzer Pfeffer
	ingesottene Butter zum Braten
½ dl	Noilly Prat
1 dl	Weisswein
2 dl	Hühnerfond oder leichter Hühnerbouillon
2 EL	Saucenrahm
30 gr	Butter
	einige Tropfen Zitronensaft

- Den Rhabarber rüsten und in gut 3 cm lange Stücke schneiden.
- Das Wasser, den Zucker und den Rotweinessig aufkochen. Die Rhabarberstücke hinein geben und auf kleinstem Feuer zugedeckt ganz knapp weich kochen; werden sie zu lange gegart, zerfallen sie. Sorgfältig aus dem Sud heben und auf einen grossen Teller nebeneinander legen.

- ½ dl Sud abmessen und für die Zubereitung der Sauce auf die Seite stellen.
- Den restlichen Sud so lange einkochen lassen, bis er dickflüssig ist. Über die Rhabarberstücke verteilen und auskühlen lassen.
- Die Entenbrüstchen salzen und pfeffern und sofort in der sehr heissen (wichtig!) Butter zuerst auf der Fettseite 3 Min., dann auf der Fleischseite 1 Min. anbraten. Aus der Pfanne nehmen, in eine Gratinform legen und bei 75 Grad im Ofen 1 Std. nachgaren lassen. Nicht zudecken, sonst entsteht Hitzstau und das Fleisch gart zu schnell.
- Das Bratfett abgiessen. Sehr dunklen Bratensatz mit einem Schuss Wasser auflösen und durch ein Siebchen abgiessen und auffangen. Zusammen mit dem Noilly Prat, dem Weisswein, dem Hühnerfond oder der Bouillon sowie dem zur Seite gestellten Rhabarbersud in die Pfanne geben und gut zur Hälfte einkochen lassen. Bis zum Servieren in der Pfanne auf die Seite stellen.
- Unmittelbar vor dem Anrichten die Saucenflüssigkeit aufkochen und den Sauerrahm beifügen. Dann die Butter in Stückchen zugeben und in die Sauce einziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und ganz wenig Zitronensaft abschmecken.
- Die Entenbrüstchen in Scheiben aufschneiden, auf vorgewärmte Teller anrichten und mit etwas Sauce überziehen. Mit dem Rhabarber confit garnieren.
- Als Beilage passt Trockenreis, evtl. mit Wildreis gemischt.