

Rezept des Monats Januar

Zintls Entenburger mit Büffelcamembert und Preiselbeeren



Zutaten für 4 Personen:

2 Entenbrüste vom Zintlhof

4 selbstgemachte Burger Buns
oder fertig gekaufte Brioche Buns

Feldsalat

1-2 EL Preiselbeeren pro Burger

1 EL brauner Zucker

Fleur de Sel oder grobes Salz

1 Birne

2 TL Piment d'espelette
(alternativ langer Pfeffer u. etwas Paprika edelsüss)

3 Scheiben Büffelcamembert aus dem Hofladen pro Burger

1 EL Butterschmalz oder Butter



Zubereitung:

Die Entenbrust abspülen und trocken tupfen. Haut mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Dabei aufpassen, dass man nur die Haut anschneidet und nicht das Fleisch. Haut mit etwas groben Meersalz einreiben und die Entenbrust zur Seite stellen.

Birne in 1 mm dicke Scheiben schneiden. 2-3 Scheiben pro Burger genügen.

Butterschmalz in einer Gusspfanne erhitzen und den braunen Zucker darin auflösen. Birnenscheiben unter mehrmaligem Wenden in der Pfanne karamellisieren. Sie sollten danach schön weich sein, aber noch etwas Biss haben. Zur Seite stellen.

Entenbrust in einer weiteren Pfanne auf der Hautseite ohne Zugabe von Fett knusprig braten. Wenden und kurz auf der Fleischseite braten. Bei Erreichen einer Kerntemperatur von rund 57 Grad das Fleisch in Alufolie noch 2-3 Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit die Schnittflächen der Burger Buns anrösten (Pfanne oder Toaster).

Entenbrust schräg in dünne Scheiben schneiden, 3-4 Scheiben fächerförmig zusammenlegen, mit Camembert belegen und erneut in Pfanne geben. Deckel auflegen, damit der Käse schmilzt. Burger Buns mit etwas Preiselbeeren bestreichen und mit Salat belegen. Entenbrustscheiben auflegen und mit ca. 1 TL Piment d'Eslette bestreuen. Darauf noch einen Löffel Preiselbeeren und die karamellisierten Birnenscheiben geben und den Deckel des Burger Buns aufsetzen.

Guten Appetit!