



Kochen im März 2017

## Babarie Entenbrust gegrillt, mit Honig glacierten Äpfeln

4 ausgelöste, küchenfertige Babarie Entenbrüste  
2-3 Cox Orange Äpfel  
Etwas frischen Rosmarin, Majoran und Thymian  
1 Knoblauchzehe  
1 Esslöffel Honig  
1 Esslöffel grünen Pfeffer im eigenen Fond  
Etwas braunen Entenfond  
(entweder aus den Karkassen selbst gezogen oder ein gutes Fertigprodukt  
Etwas Butter

Pfeffersauce:

1 El Schwarze Pfefferkörner  
2 El Butte  
2 kleine Schalotten  
1/8 l Brühe  
1/8 Madaire oder Portwein  
200 gr Rahm  
Salz

### Zubereitungsart

Entenbrüste gitterförmig auf der Hautseite einschneiden und mit den Kräutern, gestoßenen Pfefferkörnern, etwas Zitronen und Orangenschale sowie einer geschnittenen Knoblauchzehe und etwas Öl in einem Plastikbeutel einige Stunden marinieren.

(Am besten über Nacht im Kühlschrank)

Danach bei Oberhitze im Backofen bei 170° C

oder auf dem gut durchgeglühten Gartengrill für ca. 15-20 Minuten braten/ grillen.

In der Zwischenzeit:

Etwas Butter zu " Nussbutter " erhitzen und die die Apfelviertel anbraten. Honig dazu geben und in diesem "Sirup " die Äpfel 1-2 Minuten glacieren.

„**Nussbutter** (*beurre noisette*) ist hell gebräunte und durch ein Tuch passierte flüssige Butter. Ihren namensgebenden, nussähnlichen Geschmack erhält sie durch den karamellisierten Milchzucker. Sie wird anstelle einer Sauce vor allem zu Fisch und Gemüse gereicht.“

Sauce:

1. Die Pfefferkörner werden in einem Mörser zerstoßen und dann in einem Topf in der aufschäumenden Butter gedünstet. Dabei entfaltet sich dieses für diese Sauce typische und unwiderstehliche Aroma.
2. Danach die in Würfel geschnittenen Schalotten hinzufügen und solange dünsten bis sie weich sind.
3. Den Wein angießen und einköcheln lassen.
4. Mit Hühner oder Enten Brühe auffüllen und ebenfalls einköcheln lassen. (Je nach Fleisch nimmt man Wild-, Lamm-, Kalbs-, oder Geflügelfond. Alternativ Fisch- oder Gemüsefond)

Anrichten:

Entenbrüste prüfen; (sie müssen außen knusprig und innen rosa sein) heraus nehmen, tranchieren und auf der Pfeffersosse anrichten.

Mit den glacierten Äpfeln umlegen.

Dazu einen Reis servieren