



## RS Zarte Entenbrust mit Pilzsauce

auf cremigem Kräuterrisotto



ca. 45min



4 Portionen

Das zarte, aromatische Fleisch der Ente hat besonders in die französische Küche Eingang gefunden – das hält uns jedoch nicht davon ab, es mit einem fein-cremigen Risotto mit Zitronenthymian und Schnittlauch zu kombinieren. Als krönenden Abschluss gibt es eine delikate Sauce mit zweierlei Pilzen. Ein fürstliches Mahl!

## Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 400g Risottoreis
- 2 Stangen Lauch
- 10g Zitronenthymian
- 200g Shiitakepilze
- 250g Austernpilze
- 10g Schnittlauch
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt<sup>2</sup>
- 4 Entenbrustfilets

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter<sup>2</sup>
- 1EL Honig
- 1TL Weizenmehl<sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 1019kcal, Fett 45.0g, Kohlenhydrate 91.8g, Eiweiß 51.4g



### 1. Lauch braten

Das **Brühgewürz** in 1,8L heißem Wasser auflösen. **300ml Brühe** abschöpfen und für die **Sauce** beiseitestellen, **1,5L Brühe** werden für das **Risotto** benötigt. Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den **Lauch** und den **Zitronenthymian** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 1-2Min. braten, bis der **Lauch** weich wird.



### 4. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und die **Haut** mehrmals kreuzweise einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der **Hautseite** nach unten in eine kalte große Pfanne legen. Bei maximal mittlerer Hitze 8-10Min. sanft braten und dabei das Fett austreten lassen. Dann wenden und bei mittlerer bis starker Hitze ca. 30 Sek. braten. Aus der Pfanne nehmen und abgedeckt beiseitestellen.



### 2. Risotto kochen

Den **Reis** dazugeben und 1-2Min. anrösten, dann die Hitze reduzieren. Nach und nach mit der **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht ansetzt. Diesen Vorgang 18-20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist. Das **Risotto** abgedeckt 2-3Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen. Den **Zitronenthymian** entfernen.



### 3. Zutaten vorbereiten

Die **Shiitakepilze** grob in Stücke schneiden, die **Austernpilze** in dünne Streifen zupfen oder schneiden. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. Den **Käse** fein hacken. Die **aufbewahrte Brühe** mit 1EL Essig und 1EL Honig verrühren.



### 5. Pilze braten

Die Pfanne nicht auswischen und die **Pilze** im Bratfett mit 1 kräftigen Prise Salz bei starker Hitze 2-3Min. braten. Nach 1-2Min. 1TL Mehl unterrühren und die Hitze reduzieren. **300ml Brühe** angießen. Abgedeckt bei mittlerer Hitze 7-8Min. köcheln lassen, dabei ggf. mehr Wasser zugeben. Das **Fleisch** am Ende zugeben und kurz erwärmen, aber nicht zu lange garen, damit es weich bleibt.



### 6. Risotto fertigstellen

Das **Risotto** mit 2EL Butter verrühren. Den **Käse** und die **½ des Schnittlauchs** unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pilzsauce** nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** mit der **Sauce** auf dem **Risotto** anrichten und mit dem **restlichen Schnittlauch** garniert servieren.