

MARLEY SPOON



Zarte Entenbrust mit Pilzsauce

auf cremigem Kräuterrisotto



ca. 40min



2 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

- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 200g Risottoreis
- 1 Stange Lauch
- 10g Zitronenthymian
- 100g Shiitakepilze
- 125g Austernpilze
- 10g Schnittlauch
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt²
- 2 Entenbrustfilets

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter²
- ½EL Honig
- ½TL Weizenmehl¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Messbecher

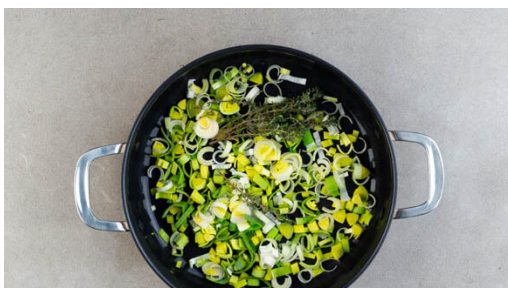
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1020kcal, Fett 45.0g, Kohlenhydrate 92.0g, Eiweiß 51.5g



1. Lauch braten

Das **Brühgewürz** in 900ml heißem Wasser auflösen. **150ml Brühe** abschöpfen und für die **Sauce** beiseitestellen, **750ml Brühe** werden für das **Risotto** benötigt. Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den **Lauch** und den **Zitronenthymian** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 1-2Min. braten, bis der **Lauch** weich wird.



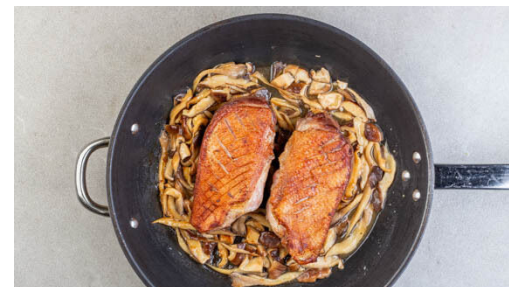
4. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen, die **Haut** mehrmals kreuzweise einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der **Haut** nach unten in eine kalte mittelgroße Pfanne legen. Bei maximal mittlerer Hitze 8-10Min. sanft braten, bis die **Haut** knusprig ist, dabei das Fett austreten lassen. Wenden und bei mittlerer bis starker Hitze ca. 1Min. braten. Auf einem Teller 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.



5. Pilze braten

Die Pfanne nicht auswaschen und die **Pilze** im Bratfett mit 1 Prise Salz bei starker Hitze 2-3Min. braten. Nach 1-2Min. ½TL Mehl unterrühren und die Hitze reduzieren. **150ml Brühe** angießen. Abgedeckt bei mittlerer Hitze 7-8Min. köcheln lassen, dabei ggf. etwas Wasser zugeben. Das **Fleisch** am Ende zugeben und kurz erwärmen, aber nicht zu lange garen, damit es weich bleibt.



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 ½EL Essig und ½EL Honig verrühren.



6. Risotto fertigstellen

Das **Risotto** mit 1EL 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.