

# Entenbrust gebraten mit Pastinake und Pfefferknödel

## Zutaten für 4 Personen:

4 Wildentenbrüste  
6 Pastinaken  
2 Äpfel  
1/2 Zopf  
100 g Powidel  
1/2 l Milch  
50 g Butter  
200 ml Apfelsaft

## Pfefferknödel:

250 g Toastbrot  
50 g Butter  
1 Eigelb  
1 Eiweiss  
150 g Topfen  
1 TL Mehl  
Salz, Pfeffer, Zucker  
100 g geriebene Walnüsse  
20 g Zucker

## Rezept von Christoph Krabichler



Der Nassereither Koch Christoph Krabichler ist Jahrgang 1991 und derzeit beschäftigt als Sous-Chef im Landhotel Hohenfels in Tannheim bei Küchenchef Markus Pichler. Das hoteleigene

À-la-carte-Restaurant „Tannheimer Stube“ wurde 2014 erneut mit 16 Punkten und zwei Hauben im Gault Millau bewertet. Krabichler erlernte sein Handwerk bei Martin Sieberer im Trofana Royal in Ischgl, war Sieger beim Cooking Contest in der Tirolausscheidung und Praktikant bei Lisl Wagner-Bacher.

## Zubereitung

4 Pastinaken schälen, in Stücke schneiden und in Milch mit Salz weich kochen. Die Milch abgießen und die Pastinaken mit Butter zu einer feinen Creme mixen. Die anderen Pastinaken in 5 mm dicke Scheiben schneiden und vier Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren und in einer sehr heißen Pfanne von beiden Seiten grillen. Die Äpfel schälen und rund ausstechen, im Apfelsaft 4 bis 5 Minuten ziehen lassen. Den Zopf mit einer Aufschnittmaschine dünn aufschneiden und im Ofen bei 180 Grad sechs Minuten trocken lassen. Die Entenbrust von beiden Seiten anbraten und im Ofen bei 120 Grad mit der Hautseite nach unten ca. 12 Minuten garen. Zum Schluss in der Pfanne die Haut knusprig braten. Für die Pfefferknödel das Toastbrot entrinden und reiben. Butter schaumig schlagen, Eigelb, Topfen und Toastbrösel dazugeben und würzen. Das Eiweiß aufschlagen und unterheben. Für zwei Stunden gekühlt ruhen lassen. Die Walnüsse mit Zucker mischen und in einer Pfanne goldbraun rösten. Die Knödel in Wasser mit Zucker, Salz und Vanille eine Minute kochen und 10 Minuten abgedeckt ziehen lassen. Nach dem Kochen die Knödel in Walnussbrösel wälzen. Zum Anrichten etwas von der Pastinakencreme und der Powidlcreme auf den Teller geben. Die gegrillte Pastinake, die Zopfschnitten und die Äpfel verteilen. Ente tranchieren und die Knödel dazugeben.

## Wein des Monats

### 2013 Inseglio del Cinghiale Toscana IGT, Tenuta di Biserno, Bibbona

In der westlichen Toskana, an der Küste der Oberen Maremma gelegen, liegt Tenuta di Biserno in den Hügeln von Bibbona. Diese Weinberge verbinden das einzigartige Terroir mit der unmittelbaren Nähe zum kühlenden Einfluss des Meeres. Das Weingut ist einzigartig und sensationell, insofern als es nach Jahren getrennter Wege die Brüder Lodovico und Piero Antinori und damit die beiden größten Wein-Persönlichkeiten Italiens unter einem Firmendach vereint.

#### Der Wein:

Rubinrot mit purpurnen Reflexen, intensive Nase nach roten Früchten, Gewürzen und mediterranen Waldkräutern, am Gaumen kräftiger Körper, saftiger Schmelz, gut eingebundenes Tannin und langer Abgang.

**Alkohol:** 14 %

#### Erhältlich bei:



**MORANDELL**  
FÜHRENDER WEINSPEZIALIST SEIT 1926



VINORAMA Weinsandgesellschaft m.b.H.  
48124, Burg-Wingen, Baden 73175  
Tel.: +49 5392 785078 - Fax: +49 5392 785088  
E-Mail: vino@vinorama.at - www.vinorama.at

