

Geräucherte Entenbrust mit Radicchio auf Polenta

 happy-mahlzeit.com/2020/02/15/gerauecherte-entenbrust-mit-radicchio-auf-polenta/

Zutaten für 4 Personen

Für die Entenbrust:

- 1 geräucherte Entenbrust, ca. 300 g
- 1 Radicchio, ca. 150 g
- 3 EL Olivenöl
- 2 - 3 Stiele Petersilie
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Spritzer Aceto balsamico
- 40 g Parmesan am Stück
- Fleur de Sel
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Polenta:

- 150 g grober Polenta-Grieß
- 800 ml Hühnerbrühe
- 2 EL Butter
- 2 - 3 EL geriebener Parmesan
- Fleur de Sel
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Entenbrust mindestens 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Für die Polenta die Brühe in einem Topf zum Kochen bringen. Den Polenta-Grieß unter Rühren einrieseln lassen und nach Packungsanweisung bei schwacher Hitze köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren.

Die Entenbrust zuerst in Scheiben, dann in Streifen schneiden. Den Radicchio putzen und waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Radicchio kurz darin anbraten. Die Entenbrust dazugeben und kurz erwärmen.

Petersilie und Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Blätter bzw. Nadeln abzupfen und fein schneiden. Die Petersilie und die Hälfte des Rosmarins zum Fleisch geben und mit Essig, Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Die Butter, den geriebenen Parmesan und den restlichen Rosmarin unter die Polenta heben, mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.

Die Polenta auf Teller verteilen, die Entenbrust-Radicchio-Mischung darauf anrichten und den Parmesan darüberhobeln.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Polettos Kochschule

Episode: Grundkurs Entenbrust