

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Entenbrust Mit Rhabarber

Anzahl: 3 - 4 Portionen

Gattung: Grillpfanne, Geflügel, Hauptspeise, Gemüse, Österreich

2	Entenbrüste, ausgelöst	1	geh. TL Ingwer, gehackt
3	Stängel (-4) Thaibasilikum	1	geh. TL Knoblauch, gehackt
	- oder glatte Petersilie	1	geh. TL Chili, gehackt (nach
	Salz		- Geschmack)
	Pfeffer	2 Essl.	Fischsauce
3	Rhabarberstiele	1 Essl.	Zucker

Weil Rhabarber im botanischen Sinne schließlich zum Gemüse zählt, servieren wir ihn zum Schluss noch zur gebratenen Entenbrust. Mit Ingwer und Chili gewürzt und mit frittiertem thailändischem Basilikum bekommt der Rhabarber einen ganz neuen Charakter. Achten Sie beim Einkauf darauf, möglichst die Brüste von weiblichen Enten zu bekommen (steht auf dem Etikett), auch wenn sie kleiner sind als die männlichen: Sie schmecken besser und sind zarter.

Zunächst von der Ente die Haut ablösen, sie fein würfeln und in einer beschichteten Grillpfanne erst einmal schön langsam knusprig braten. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Inzwischen im reichlichen ausgelassenen Bratfett die abgezupften Thaibasilikumblätter (oder glatte Petersilie) knusprig braten - das geht ganz schnell. Sie leuchten dann in sattem Grün und werden kross. Ebenfalls herausfischen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Fett bis auf zwei Esslöffel abgießen (auffangen und für die nächsten Bratkartoffeln verwenden), die beiden Bruststücke darin langsam rundum rosa braten, etwa 15 Minuten, dabei immer drehen und wenden sowie salzen und pfeffern. Schließlich in Alufolie gewickelt nachziehen lassen, während das Gemüse zubereitet wird.

Dafür den geputzten Rhabarber in Scheibchen schneiden und im Bratfett kurz schwenken. Sofort gehackten Knoblauch, Ingwer und Chili hinzufügen, außerdem mit ein paar Tropfen Fischsauce, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Alles nur gründlich durchschwenken - die Rhabarberscheibchen sind schnell weich, und sie sollen ja nicht zerfallen.

Zum Servieren das Fleisch schräg in halbzentimeterdünne Scheibchen schneiden und auf einer Platte anrichten. Mit dem Rhabarbergemüse umkränzen und mit den frittierten Kräutern sowie den knusprigen Entenkruspeln überhäufen.

Beilage: Dazu passt ideal Kartoffelpüree, aber natürlich genügt auch krumiges Brot.