

## **Das MITKOCH-SHOW-REZEPT von Gerd Kastenmeier**

Entenbrust auf Steinpilz-Pastinaken-Risotto mit karamellisierten Birnen & Mandarinen

### **Zutaten für 4 Personen:**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Entenbrüste</li> <li>• 100g Risotto Reis</li> <li>• 10g getrocknete Steinpilze</li> <li>• 2 Schalotten</li> <li>• 2 Birnen</li> <li>• 2 Mandarinen</li> <li>• 1 Pastinake</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Glas Geflügelfond</li> <li>• 1 Bund Blatt Petersilie</li> <li>• 1 Löffel Mascarpone</li> <li>• Frischer Knoblauch</li> <li>• Salz / Pfeffer</li> </ul>
---	---

### **Zubereitung:**

Die Haut der Entenbrust in kleine Rauten einschneiden in einer beschichteten Pfanne ohne Öl anbraten und eine Scheibe frischen Knoblauch zum Aromatisieren hinzugeben. Anschließend in vorgeheiztem Ofen bei 130 Grad 25 Minuten garen.

Währenddessen werden die Steinpilze in heißem Wasser eingeweicht. Die Pastinake und die Schalotten werden geschält, in gleichmäßige Würfel geschnitten und in Olivenöl angeschwitzt. Anschließend wird der Risotto Reis hinzugegeben und mit Weißwein abgelöscht. Geflügelfond und Steinpilzfond (der durch das Einweichen der Pilze im Wasser entsteht), wird ebenfalls hinzugegeben und wird 18 Minuten bei leichtem Rühren kochen gelassen.

Jetzt werden die Mandarinen geschält, die Birnen in Würfel geschnitten und mit grob geschnittener Blatt Petersilie vorbereitet. Das Risotto mit einem Löffel Mascarpone und Butter cremig rühren. Anschließend wird die Ente aus der Pfanne genommen. In dem Bratenfett werden nun die Mandarinen, Birnen und Blatt Petersilie langsam angebraten.

Schön anrichten & fertig ist das tolle Wintergericht!

Guten Appetit!

Die MITKOCH-SHOW  
ist powered by