



Entenbrust mit Thymian-Sabayon

4 Portionen

2 Entenbrustfilets
120 g Schalotten
1 Bund Thymian
4 Eier
400 ml Geflügelfond
Salz
Pfeffer

Die Haut der Entenbrüste mehrfach über Kreuz einschneiden
Schalotten pellen und sehr fein würfeln
Von 4 Thymianzweigen die Blättchen abzupfen
Eier trennen; Eiweiß verwerfen oder anderweitig verwenden

Geflügelfond mit den Schalotten und den ganzen Thymianzweigen erhitzen und auf die Hälfte einkochen. Durch ein Sieb gießen und warm stellen (nicht über 75°). Die Fleischseite der Entenbrüste salzen. Die Entenbrüste mit der Hautseite in eine heiße Pfanne legen und 5 Min. anbraten. Wenden und die Hautseite salzen und pfeffern. Im auf 180° vorgeheizten Ofen 12-15 Min. garen. Vor dem Schneiden 5 Min. ruhen lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die Eigelbe mit dem Fond im Wasserbad unter ständigem Rühren erhitzen, bis eine dickliche Soße entstanden ist. Vorsicht: 75° dürfen nicht überschritten werden, sonst gerinnt die Soße (Thermometer!). Die Thymianblättchen zugeben und mit Salz und wenig Pfeffer abschmecken.

Dazu gedämpfter Broccoli, frittierte Möhrenstreifen und Kartoffelpüree

Getränk: Ein trockener Rosé