

Zutaten

- 560 g Entenbrustfilet
- Salz, Pfeffer
- 200 ml Rotwein
- 30 g Kaffeebohnen
- 10 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 2 Sternanis
- 1 TL Spekulatius-Gewürz
- 1 Lorbeerblatt
- Mark einer Vanilleschote
- 4 g Pfefferschrot

Hauptgang

Entenbrust im Kaffee-Gewürzsud rosa pochiert

Entdecken Sie unser Rezept für rosa pochierte Entenbrust im Kaffee-Gewürzsud. Kochen Sie mit uns und genießen Sie ein besonderes Geschmackserlebnis bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Entenbrust von der Haut befreien (die Haut aufbewahren). Mit Salz und Pfeffer würzen und kurz von beiden Seiten heiß anbraten.
2. Die Kaffeebohnen in einem Topf leicht anrösten, dann den Rotwein zusammen mit den Gewürzen hinzugeben. Die Entenbrüste einlegen und ca. 10 Minuten bei ganz sanfter Temperatur ziehen lassen. Dabei mehrmals wenden. Zum Schluß die Entenbrust nochmals 3 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen und anschließend dünn aufschneiden.