

# HONIG BIO

## GEBRATENE ENTENBRUST AUF HONIGBALSAM-JUS



### Zubereitung:

Die Hautseite, also das Fett der Entenbrüste kreuzweise einschneiden. Für die Marinade: Gewürzkörner aufdrücken, die Kräuter zupfen und zusammen mit Honig, Honigbalsam Walcher und Olivenöl zu einer Marinade verrühren. Die vorbereiteten Entenbrüste damit bestreichen, in Klarsichtfolie einrollen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Dadurch wird das Fleisch zarter und aromatischer.

### Zubereitung Honigbalsam-Jus:

Fein geschnittene Schalotten in geklärter Butter andünsten, Honig dazugeben und leicht karamellisieren. Schalotten mit Rot- und Portwein ablöschen und zur Gänze einkochen lassen.

Honigbalsam Walcher dazugeben und zum Sirup einkochen.

Eingekochten Sirup mit Enten- oder Kalbjus auffüllen und um 1/3 einkochen lassen. Sauce wenn nötig abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. Fertige Sauce mit angerührtem Stärkemehl leicht binden.

### Zubereitung Entenbrust:

Die Marinade von den Entenbrüsten abstreifen, die Brüste mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl zuerst auf der Hautseite 4-5 Minuten anbraten, dann wenden und auf der Fleischseite weitere 3 Minuten braten. Die gebratenen Entenbrüste mit Alufolie bedeckt einige Minuten warm halten. Die Entenbrüste sollen rosa gebraten sein. Honigbalsam-Jus auf vorgewärmten Tellern verteilen, die in Scheiben geschnittene Entenbrust drauflegen und mit geklärter Butter abglänzen.

### Zutaten:

- 6 St. Entenbrüste zu je 150-160g
- Salz und Pfeffer
- 40 ml Erdnuss- oder Samenöl

### Marinade:

- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- 1 EL Honigbalsam Bio Walcher
- 8 St. Pfefferkörner, weiß
- 8 St. Pimentkörner
- 8 St. Korianderkörner
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Thymianzweig

### Ambrosiusjus:

- 1 EL Butter geklärt
- 40 g Schalotten, fein geschnitten
- 1½ EL Honig
- 20 ml Portwein, rot
- 40 ml Rotwein, kräftig
- 80 ml Honigbalsam Bio Walcher
- 250 ml Enten- oder Kalbjus
- Salz und Pfeffer
- Speisestärke

# MIELE BIO

## PETTO D'ANATRA ARROSTO SU JUS DI BALSAMICO AL MIELE



### Preparazione:

Incidere il lato della pelle, cioè il grasso dei petti d'anatra in senso trasversale. Per la marinata: schiacciare i semi delle spezie, strappare le erbe e mescolarle con il miele, il balsamico al miele Walcher e l'olio d'oliva per ottenere una marinata.

Spennellare i petti d'anatra preparati con la marinata, avvolgerli in pellicola trasparente e lasciarli marinare per una notte in frigorifero. Questo renderà la carne più tenera e aromatica.

### Preparazione del Jus di balsamico al miele

Soffriggere lo scalogno finemente tritato nel burro chiarificato, aggiungere il miele e far caramellare leggermente. Deglassare gli scalogni con il vino rosso e il vino di Porto e ridurre completamente l'ebollizione.

Aggiungere il balsamico al miele Walcher e far bollire fino ad ottenere uno sciroppo. Aggiungere il jus d'anatra o di vitello e ridurre di 1/3. Insaporire la salsa se necessario e filtrarla attraverso un setaccio fine. Addensare leggermente la salsa finita con farina di mais.

### Preparazione del petto d'anatra

Rimuovere la marinata dai petti d'anatra, condirli con sale e pepe e friggerli in olio caldo, prima dalla parte della pelle per 4-5 minuti, quindi girarli e friggerli dalla parte della carne per altri 3 minuti. Coprire i petti d'anatra arrostiti con carta stagnola e tenerli al caldo per qualche minuto.

I petti d'anatra dovrebbero essere arrostiti al rosa.

Distribuire il Jus di balsamico al miele sui piatti preriscaldati, disporvi sopra i petti d'anatra tagliati a fette e glassarli con il burro chiarificato.

### Ingredienti:

- 6 petti d'anatra di 150-160 g ciascuno
- sale e pepe
- 40 ml di olio di arachidi o di semi

### Marinata:

- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di miele
- 1 cucchiaio di balsamico al miele Walcher
- 8 chicchi di pepe bianco
- 8 chicchi di pimento
- 8 chicchi di coriandolo
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di timo

### Jus di Ambrosius:

- 1 cucchiaio di burro chiarificato
- 40 g di scalogno, finemente tritato
- 1½ cucchiaio di miele
- 20 ml di vino di Porto, rosso
- 40 ml di vino rosso, corposo
- 80 ml di balsamico al miele Walcher
- 250 ml di jus d'anatra o di vitello
- sale e pepe
- Addensante: farina di mais