



Ölz Brioche Burger Brötle mit gebratener Gewürz-Entenbrust

Burger Rezept für 4 Portionen



Zutaten

4 Stk Ölz Brioche Burger Brötle
180 g Barbarie Entenbrust
Five Spice Gewürzpulver
2 Stk Feigen
Eichblattsalat
2 EL gehackte Salz-Pistazien
1 Block Seidentofu

Für die Portweinzwiebeln:

400 g rote Zwiebeln
1/16 l Rotweinessig
1/4 l roter Portwein
60 g Zucker
Salz, schwarzer Pfeffer, Dijonsenf
evtl. etwas Stärke

Zubereitungszeit

ca. 50 min

Für die Portweinzwiebeln:

1. Zucker in einem Topf schmelzen lassen.
2. Zwiebel in Streifen schneiden, hinzufügen und mit dem Rotweinessig ablöschen und einkochen. Portwein hinzufügen und langsam schmoren lassen, bis die Flüssigkeit fast weg ist.
3. Mit Salz, Pfeffer und Dijonsenf abschmecken. Eventuell mit etwas Stärke binden und auskühlen lassen.

Für die Entenbrust:

1. Die Fleischseite mit Five-Spice Gewürzpulver würzen, mit Salz bestreuen & auf der Haut/Fettseite kreuzweise einschneiden.
2. In einer Pfanne auf der Fettseite ca. 8-12 Minuten bei 175 °C im Rohr rosa braten, kurz ruhen lassen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Für die Burger:

1. Ölz Brioche Burger Brötle kurz antoasten, mit Entenbrustscheiben belegen.
2. Je 3-4 Scheiben Feige & Seidentofu darauf verteilen.
3. Portweinzwiebeln auf die Feigen geben, mit Salatblättern und Pistazien garnieren.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

