



Geräucherte Entenbrust mit Marmellata di cipolle (Zwiebelkonfitüre)

Die Entenbrust wurde von Patrick Marxer (DasPure) über der Buchenholzglut warm geräuchert. Er arbeitet nach hohen ökologischen und qualitativen Grundsätzen und bietet nur beste Produkte an. Diese Entenbrust eignet sich zum kalten Verzehr, am besten ist sie aber lauwarm.

Dazu passt eine Marmellata di cipolle vorzüglich. Gekocht wird sie aus milden, roten Zwiebeln, am besten wären die grossen Tropea-Zwiebeln. Italienische Feinschmecker schwören auf die Kombination dieser Zwiebelkonfitüre mit dem rezenten Pecorino. Darum hab ich ein paar Scheiben davon dazugehobelt.

Zutaten Marmellata di cipolle (ca. 4-5 Portionen)

2 grosse rote Zwiebeln ca. 300g
4El Olivenöl
40g brauner Zucker
1dl Balsamico di Modena
2 Lorbeerblätter
1 Zimtstange
1El Saba (eingekochter Traubenmost)
5g Salz (1 gehäufte Teelöffel)
schwarzer Pfeffer

[Saba der "Acetaia La Cà dal Nôn"](index.php?id_kat=23&id_kw=&id_rez=245) wird aus der Traubensorte Cabernet Sauvignon gewonnen. Der Traubenmost wird 48 Stunden schonend eingekocht, ohne dass der Traubenzucker caramalisiert. Saba schmeckt üppig süss und fruchtig. Saba wird auch zum Abrunden des Geschmacks gereifter Balsamicos verwendet. </i>

Zubereitung

Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und in Olivenöl andünsten bis die Zwiebelringe zusammenfallen, sie dürfen dabei aber nicht braun werden.

Zucker darunter mischen und weitere 3-4 Minuten dünsten. Mit Balsamico ablöschen, Lorbeerblätter und Zimtstange (entzwei geschnitten) zugeben. Salzen und etwas pfeffern.

Eine Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen. Falls der Essig zu schnell einkocht, kann man etwas Wasser zugeben, damit die Zwiebeln nicht anbrennen.

Zum Schluss Lorbeerblätter und Zimtstange herausfischen und mit dem Saba abschmecken. Lauwarm anrichten.







