

Hy-kitchen

Professional

Duck Confit Burger mit getrüffelter Honig Sauce im Brioche Bun

Hauptspeise

Burger

Fingerfood

Grillen

Männerrezepte

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○ Zeit: 250 min. 

Keulen waschen, trocken tupfen und salzen. Den Pfeffer im Mörser zerdrücken, vom Rosmarin die Nadeln abpflücken und beides zur Ente dazugeben. Zum Schluss etwas Honig dazu und gut durchmischen. Über Nacht zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag alle Ententeile auf der Hautseite in etwas Entenschmalz braun anbraten. Dann die Perlzwiebel dazugeben und kurz mit anbraten. Das restliche Schmalz zugeben, sodass alle Fleischteile bedeckt sind. Den Topf auf den Boden des vorgeheizten Ofens stellen und alles bei 200 °C schmoren, bis das Fleisch weich und schön braun ist (ca. 3 - 4 Stunden).

Geschmorte Rotwein-Schalotten: Die Schalotten schälen, halbieren und in etwas Schmalz oder Butter anrösten. Bio Urzucker dazu mengen und mit Rotwein aufgießen und weiter schmoren lassen, bis der Saft sämig wirkt. Auf die Seite stellen und etwas abkühlen lassen. Sauce: Bio-Mayonnaise mit etwas Honig und Trüffel verrühren. Zum Servieren die Brioche Buns in der Mitte durchschneiden und anrösten oder toasten. Den unteren Teil mit den geschmorten Schalotten bestreichen, eine Handvoll Rucola drauflegen, dann das Confit vom Knochen trennen und in den Burger dazu geben und mit der getrüffelten Sauce dekorieren. Mit dem oberen Teil des noch warmen Brioche Buns anrichten.

Tipp: Wer mag, kann den Burger noch mit einer dünnen Scheibe Bluecheese ergänzen.



Zutaten

Zutaten für 8 Portionen:

8 Keulen Bio oder Freiland Ente

200 g Steinsalz

750 g Entenschmalz

4 Zweige frischer Rosmarin

300 g Perlzwiebel

2 EL Honig

1 EL rosa & schwarze Pfefferkörner

500 g Schalotten

französischer Rotwein

100 g Bio Urzucker

150 g frischer Rucola

8 Brioche Buns zu je 100 g