

38 – Entenbrust in Rotweinsauce

Hintergrund zum Rezept

Das Rezept passt so richtig zur kalten Jahreszeit und zu den Festtagen. Ich fand es im Internet (Quelle: Revue de la Presse, April 2007). Es gelingt immer!

Zutaten für 4 Personen

- 2 große Entenbruststücke
- 1 EL Essig (Balsamico weiß)
- 0,6 l guten Rotwein
- 0,3 l Gemüsefonds
- 2 Schalotten
- 1 EL Honig
- 2 EL Johannisbeergelee
- 1 EL Gänseschmalz
- 15 g Butter
- 15 g Mehl
- Salz, Pfeffer
- Kerbel (zum Garnieren)

Zubereitung:

In mittlerem Kochtopf die klein geschnittenen Schalotten in Gänsefett leicht anschmelzen, den Essig dazu geben und verdampfen lassen. Honig, Wein und Geflügelfonds zufügen. Köcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit auf etwa 1/3 reduziert hat.

Fetthaut der Entenbrust rautenförmig einschneiden und auf der Fleischseite salzen und pfeffern. Butter mit dem Mehl verkneten.

Eine Pfanne stark erhitzen und die Bruststücke mit der Hautseite nach unten zugeben. Hitze etwas zurücknehmen und ca. 8 Minuten braten lassen, bis das Fett gut gebräunt ist. Einen Teil des abgegebenen Fettes abschöpfen. Die Entenbrust wenden und die Fleischseite etwa 5 Minuten anbraten.

Fleischstücke vom Herd nehmen. Die Sauce wieder aufkochen und die mit dem Mehl verknetete Butter sowie den Johannisbeergelee zufügen. Alles gut verrühren.

Die Entenbrüste in Streifen schneiden und den dabei entstehenden Bratensaft auffangen und in die Sauce geben. Die Sauce anschließend durch ein Sieb passieren.

Als Beilage empfehlen sich gratinierte Kartoffeln oder Klöße. Rotkraut und Kastanien passen ebenfalls vorzüglich dazu. Auf dem Teller mit Kerbel garnieren und zusammen mit einem guten Rotwein servieren!



K.M. - Stand: 6.10.2019