

Entenbrust mit Rotweinsauce

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Mit der samtigen Sauce aus Rotwein, Trauben und Zimt hat die rosa gebratene Entenbrust beste Begleitung.

- 1 -

Den Backofen auf 180 °C, Umluft 160 °C, Gas Stufe 3 vorheizen.

- 2 -

Die Entenbrustfilets abspülen und gut trocken tupfen. In einer Pfanne ohne weitere Fettzugabe zuerst auf der Hautseite, dann auf der Fleischseite kurz anbraten. Salzen und pfeffern.

- 3 -

Die Filets auf den Rost des Backofens legen (eine kleine ofenfeste Form zum Auffangen des Fleischsaftes darunterstellen) und in den heißen Backofen schieben. Etwa 10 Minuten (dann ist die Entenbrust innen rosa) oder etwas länger braten.

- 4 -

Für die Sauce: Schalotten abziehen, fein würfeln. Im Bratfett von der Entenbrust andünsten. Wein und Fond dazugießen. Bei großer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.

- 5 -

Die eingekochte Sauce durch ein Sieb gießen und mit Salz, Pfeffer und eventuell einer Prise Zimt abschmecken.

- 6 -

Trauben abspülen, von den Rispen streifen, eventuell halbieren und in der Sauce erhitzen. Den ausgetretenen Fleischsaft von der Entenbrust aus dem Backofen unter die Sauce rühren.

Zutaten für 2 Portionen

2 kleine Entenbrustfilets (etwa 380 g; am besten Bioqualität)

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Sauce

2 Schalotten

1/4 l kräftiger Rotwein

150 ml Entenfond (aus dem Glas; oder Brühe)

evtl. etwas gemahlener Zimt

100 g kernlose Weintrauben

etwas dunkler Saucenbinder

Entenbrust mit Rotweinsauce

- 7 -

Die Sauce nochmals aufkochen und mit etwas Saucenbinder andicken.

- 8 -

Die Entenbrustfilets in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten.