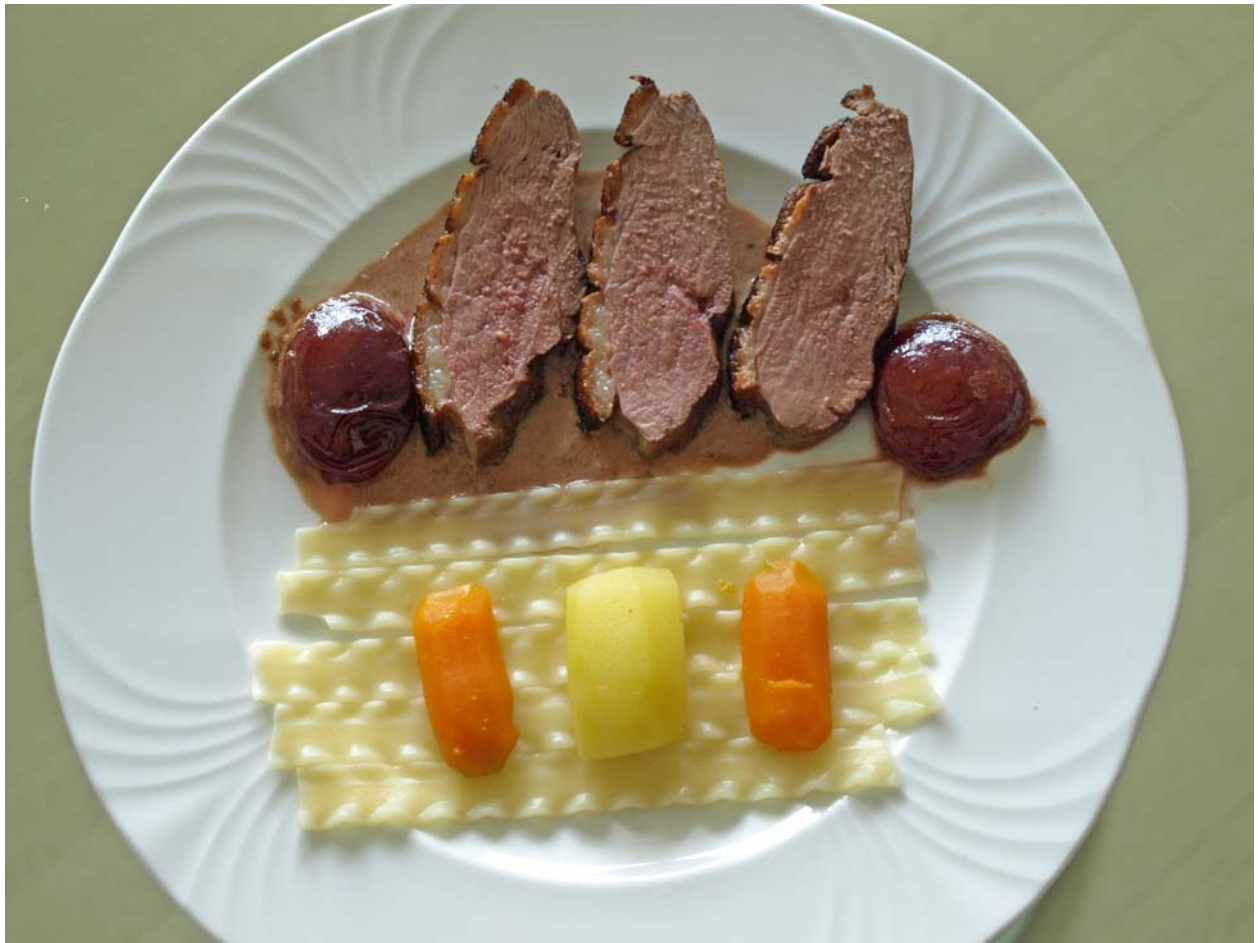


# Entenbrust mit Zwetschgensauce

## Magret de canard sauce aux quetsches



### Zutaten für vier Personen:

500 g Entenbrust (zwei Stücke zu je ca. 250 g)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

150 g frische oder aufgetaute Zwetschgen

150 ml Gemüsebrühe

100 ml Sahne

1. Entenbrust auf der Hautseite rautenförmig einschneiden. In einer beschichteten Pfanne ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze auf der Hautseite ohne Fett anbraten, dann zwei Minuten auf der anderen Seite. Entenbrust leicht salzen und pfeffern.

2. Backofen auf 130° vorheizen, Entenbrust auf einem Rost mit untergeschobenem Backblech als Fettpfanne weitere 30 Minuten garen. Vor dem Aufschneiden fünf Minuten in Alufolie ruhen lassen.

3. Inzwischen Bratfett aus der Pfanne abgießen und die aufgetauten oder

frischen Zwetschgen darin unter Rühren erwärmen.

4. Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen, etwas einköcheln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Hinweise:

Als Beilage eignen sich zum Beispiel Spiralnudeln und in Gemüsebrühe gekochte Kartoffel- und Karottenwürfel.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Ente, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 07.01.2024