

Entenbrust mit Roquefort-Sauce

Aiguillettes de canard sauce roquefort



Zutaten für 2-3 Personen:

1 Entenbrust (ca. 350 g)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Kräuter der Provence
Mehl zum Bestäuben
ein Schuss trockener Weißwein

Roquefort-Sauce:

Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 EL Orangensaft
4 EL neutrales Öl
40 ml kräftige Gemüsebrühe
50 g Roquefort

1. Die Haut von der Entenbrust vollständig entfernen. Quer halbieren, so dass zwei dünnere Scheiben entstehen. Die Scheiben längs zur Faser in schmale Streifen schneiden.

2. Entenbruststreifen salzen, pfeffern, mit Kräutern der Provence würzen und mit Mehl bestäuben.

3. Entenbruststreifen in einer beschichteten Pfanne in wenig Olivenöl auf allen Seiten kurz braten, dann in Alufolie einige Minuten ruhen lassen.

4. Bratensatz zuerst mit einem Schuss Weißwein ablöschen, Roquefort-Sauce zugeben, auf die gewünschte Konsistenz einköcheln.

Roquefort-Sauce:

Alle Zutaten für die Roquefort-Sauce in einen Mixbecher geben und die Sauce mit einem Schneidestab gründlich mixen.

Hinweise:

Aiguillettes sind die Filetstreifen unter der Entenbrust. In Frankreich kann man diese Filets separat kaufen. Man kann dieses Rezept aber auch mit richtig geschnittener Entenbrust zubereiten.

Die beschriebene Roquefort-Sauce eignet sich auch gut (kalt gemixt) als Dressing für manche Salate, z.B. für Chicorée.

Beilagenempfehlung: Spiralnudeln und ein gemischter Blattsalat.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023