

Entenbrust mit Rotweinsauce und Gemüsekugeln



Zutaten für 3 Personen:

1 Entenbrust (ca. 350-400 g)
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Gemüsekugeln:

2 kleinere Zucchini
2 mittlere Karotten
2 Kartoffeln
8 kleinere feste Champignons
750 ml Gemüsebrühe

Rotweinsauce:

500 ml trockener Rotwein
1 Bund Thymian
2-3 Lorbeerblätter
2 Nelken
10 Pfefferkörner
8 Wacholderbeeren
1 Schalotte
1 EL Butter
1 TL Zucker
100 ml Balsamico Essig
20 g kalte Butter oder etwas Crème fraîche
Salz, Pfeffer aus der Mühle

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.

Gemüsekugeln:

Kartoffeln und Karotten schälen, Zucchini waschen. Kugeln ausstechen und zuerst Kartoffeln und

Karotten 8 min in Gemüsebrühe köcheln. Dann für 5 min die Pilze und für 3 min die Zucchini zugeben, sodass die Kartoffelkugeln insgesamt 16 min köcheln.

Rotweinsauce:

1. Rotwein mit dem Thymian, dem Lorbeerblatt, den Nelken, den Pfefferkörnern und den Wacholderbeeren aufkochen und auf etwa 1/3 reduzieren.
2. Die Schalotte fein würfeln und mit dem Zucker und der Butter anschwitzen, bis sie karamellisiert ist. Dann mit 100 ml Balsamico-Essig ablöschen und sirupartig einkochen.
3. Dann die Rotwein-

reduktion hinzugeben, die Sauce abseihen und beiseitestellen.

4. Die Sauce kurz vor dem Servieren wieder erwärmen (nicht kochen) und mit kalter Butter oder etwas Crème fraîche binden. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Hinweise:

Als weitere Beilage eignen sich z.B. Spätzle aus dem Convenience-Regal - wie abgebildet.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Ente, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 11.11.2024