

Entenbrust an Weinhändlersauce

Geflügel

Vorbereitungszeit: 10 Minuten } ½ Stunde
Zubereitungszeit: 20 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		2	4	6
Entenbrusthälften	St.	2 ca. 150 - 200 g pro Person	4	6
Butter	g	60	90	120
Schalotten gehackt	EL	1	1	1½
Armagnac „alt.“	EL	1	1	1½
Rotwein (Burgund)	ml	150	200	250
Salz, Pfeffer				

VORBEREITEN:

1. Entenbrüstchen waschen, von Sehnen und überhängendem Fett befreien, Haut mit Fettschicht darauf lassen und rautenförmig einritzen ohne das Fleisch zu verletzen. Brüstchen pfeffern und salzen.
2. Schalotten fein hacken.
3. Backofen auf 90° Unter- und Oberhitze vorheizen.

ZUBEREITUNG:

1. Ein Drittel Butter in einer Pfanne auslassen.
2. Entenbrust zunächst auf der Hautseite etwa 7 Minuten anbraten. Wenden und auf der Fleischseite 2 Minuten braten. Brüste auf dem Backofenrost etwa 10-15 Minuten ruhen lassen.
3. Für die Weinhändlersauce¹ Schalotten in der Pfanne weich dünsten. Mit Rotwein und Armagnac ablöschen und den Wein um die Hälfte einkochen lassen. Vom Feuer nehmen und restliche Butter unterschlagen. Abschmecken.
4. Entebrüste diagonal aufschneiden und auf der Sauce anrichten.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Kartoffelpüree
- * Rotkraut, oder Steinpilze in Butter gedünstet mit einem Hauch von Knoblauch

¹ Alternativ: Preiselbeer-Rotweinsauce

80g Butter, 2 Knoblauchzehen ganz aber zerdrückt, 250 ml Rotwein, 4 EL grüner Pfeffer mit Sud, 8 EL Preiselbeeren zu Sauce verarbeiten, die zum Schluss mit Bratenfond abgelöscht wird.