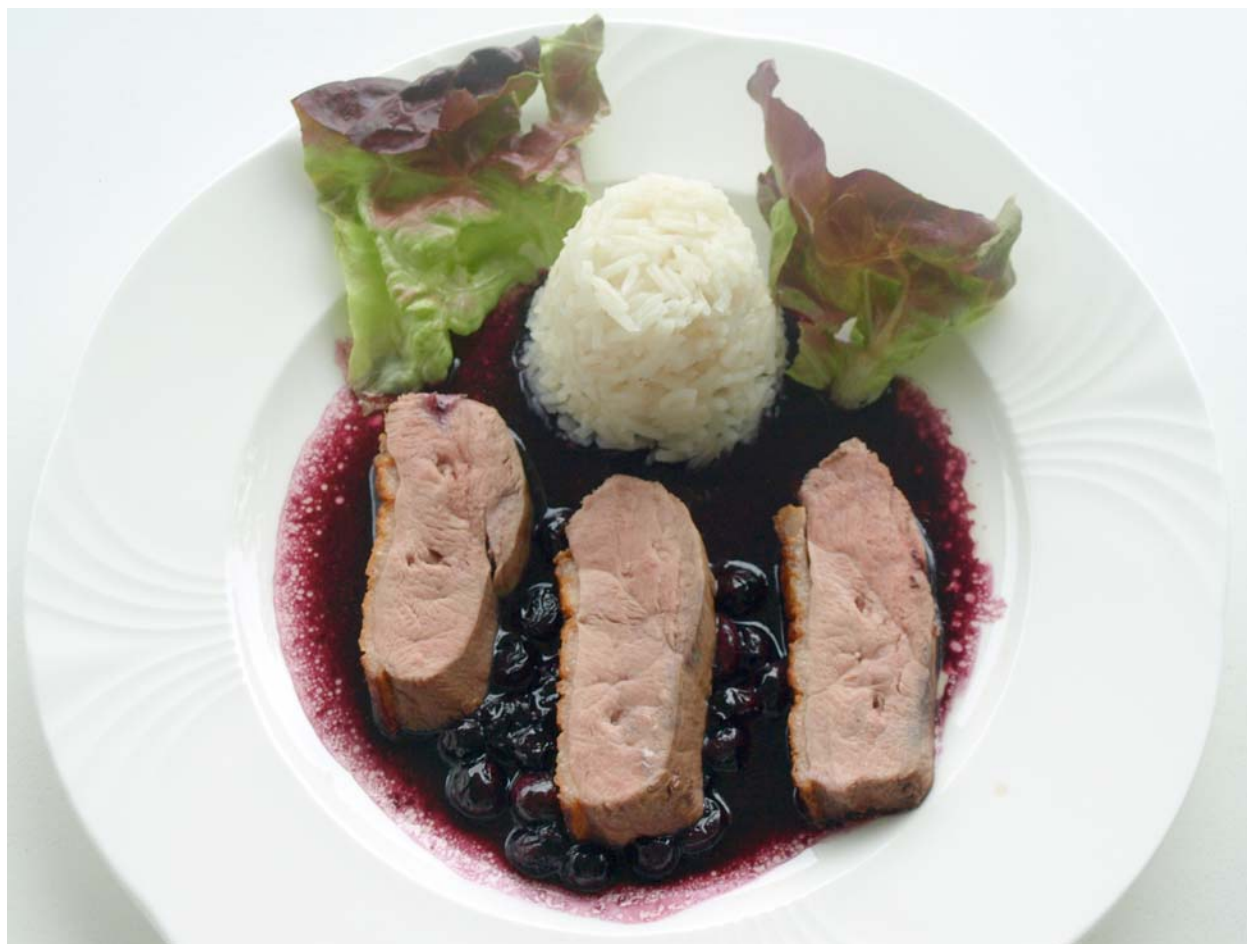


Entenbrust auf Cassis-Sauce



Zutaten für 4 Personen:

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

Salz, Pfeffer aus der Mühle

150 g frische Heidelbeeren

4 EL Cassis-Likör

100 ml Entenfond

1 EL Butter

1. Ofen auf 130° vorheizen.

2. Haut der Entenbrust in Rautenform einschneiden. Entenbrust in einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite bei milder Hitze 8-10 Minuten braten. Salzen und pfeffern. Umdrehen und auf der anderen Seite 1-2 Minuten braten.

3. Dann Entenbrust im Backofen ca. 30 Minuten bei 130° auf einem Rost mit untergeschobenem Backblech als Fettpfanne nachgaren. Anschließend 5 Minuten in Alufolie ruhen lassen.

4. Inzwischen Bratfett aus der Pfanne abgießen, Heidelbeeren waschen und in der Pfanne sautieren, mit

Cassis-Likör ablöschen. Einige Beeren zerdrücken.

5. Entenfond zugießen und die Sauce bei sehr milder Hitze etwas andicken lassen. Ausgetretenen Fleischsaft zur Sauce geben. Mit einer Ecke Butter aufmontieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Wenn es keine frischen Heidelbeeren gibt: eventuell TK Ware oder Beeren aus dem Glas verwenden.

Beilagenempfehlung: Basmati-Reis.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Ente, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023