

Kochen mit Klaus

Entenbrust mit Chili & Limette

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 2 Entenbrustfilets (à 350 g), 2 Knobizehen, Saft 1 Limette, Salz, Öl,
- Pfeffer, 1 grüne Chili, 4 TL brauner Zucker, 2 EL Chilisauce, Binder,
- 200 ml Entenfond, 2 EL Kirschkonfitüre, 1 EL getr. Koriander

Zubereitung:

1. Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden u. in eine flache Kunststoffschüssel legen. Knobli u. Chili klein hacken, mit Limettensaft, Zucker u. Chilisauce in einer Schüssel verrühren u. über die Entenbrüste gießen. Ente öfters wenden, bis alles mit der Marinade überzogen ist. Über Nacht kühl stellen.



2. Entenbrüste abtropfen lassen, Marinade auffangen. Marinade mit Fond, Konfitüre, Salz, Pfeffer u. Koriander verrühren. Entenbrüste mit der Fettseite in einer Pfanne 6-8 Min. scharf anbraten bis die Haut braun u. kross ist (ausgetretenes Fett abschütten), wenden u. 5 Min. weiterbraten. Entenbrüste in eine Auflaufform geben u. im vorgeheizten Ofen bei 200°C 20-25 Min. knusprig braten.



3. Marinade zum Bratfett gießen u. alles 15 Min. einköcheln lassen. Mit Saucenbinder dicken. Entenbrüste entnehmen, in Scheiben schneiden u. auf der Sauce zu der Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Orangen-Reis u. Asia-Gemüse servieren.

