

Kochen mit Klaus

Entenbrust mit gebratenen Serviettenknödeln

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 7 altbackene Brötchen, Majoran, 3 Entenbrustfilets (à 400 g), Pfeffer,
- 1 Zwiebel, 350 ml Milch, 3 Eier, 1 Saucenlebkuchen, 200 ml Rotwein
- 400 ml Entenfond, 2 EL Bratensaft, Salz, Saucenbinder, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Brötchen würfeln. Zwiebel abziehen, fein würfeln u. in Butter andünsten. Milch zugießen, aufkochen u. über die Brötchen gießen. Eier u. Kräuter unterheben. Salzen, pfeffern u. ½ Std. ziehen lassen. Masse zu einer länglichen Rolle formen, erst in Frischhaltefolie, dann in Alufolie wickeln, Enden verdrehen u. in kochendem Wasser 30 Min. garen. Saucenlebkuchen fein reiben.



2. Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer quer einschneiden, mit Salz u. Pfeffer einreiben mit der Fettseite zuerst in einer Pfanne ohne Fett anbraten, wenden u. kurz weiterbraten. In eine Auflaufform legen u. im vorgeh. Ofen bei 200°C ca. 30 Min. knusprig braten (evtl. noch mit Grill). Die Haut öfters mit dem austretenden Fett bepinseln. Knödel in Scheiben schneiden u. in heißer Butter goldbraun braten.



3. Bratfett in einen Topf geben, erhitzen u. mit Rotwein ablöschen, den Fond zugießen. Bratensaft, Lebkuchen zugeben u. aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Kräutern abschmecken. Mit Binder andicken.



Tipp des Chaoten: Mit Mandel-Broccoli oder Rotkohl reichen.



Erstellt von Klaus am 19.12.2015