

Kochen mit Klaus

Entenbrust mit Pfefferrahm

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 2 Entenbrüste (à 300 g), Salz, Pfeffer, 1 kl. Zwiebel, 2 Knobizehen,
- Weißwein, 250 ml Cremefine, 1 Pck. Fix für Rahmsauce, Bratensaft,
- Milch, 1 TL grüner Pfeffer, Zucker, Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Entenbrüste waschen, trockentupfen. Haut quer einschneiden, salzen u. pfeffern. Zwiebel u. Knobli abziehen, fein würfeln.



2. Entenbrüste mit der Hautseite nach unten ohne Öl 6 Min. knusprig anbraten, wenden u. 3 Min. braten. Brüste in eine Auflaufform legen u. bei 200°C ca. 15 Min. mit Umluft braten. Mit Grill bei 250°C 15 Min. die Haut knusprig braten. Öfters mit auslaufendem Fett bestreichen.



3. Zwiebeln u. Knobli im Bratfett glasig dünsten, mit Cremefine u. 80 ml Wein ablöschen. Fix u. 1 EL Bratensaft einrühren. Einige Min. einköcheln lassen. Evtl. mit Milch verlängern. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken. Pfefferkörner u. Kräuter unter die Sauce rühren.



4. Entenbrüste in Scheiben schneiden u. auf der Pfeffersauce zu der Beilage servieren.

Tipp des Chaoten: Dazu Kroketten servieren.

