

Kochen mit Klaus

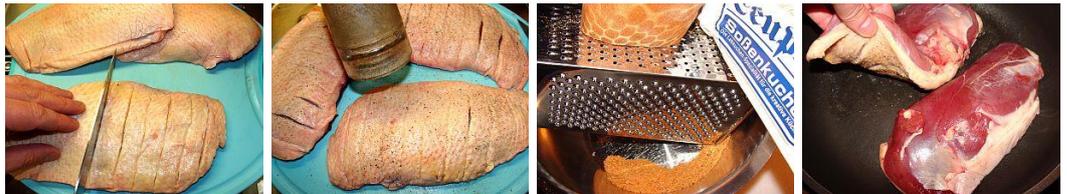
Entenbrustfilet mit Preiselbeersauce

Zutaten: (Für 5 Personen)

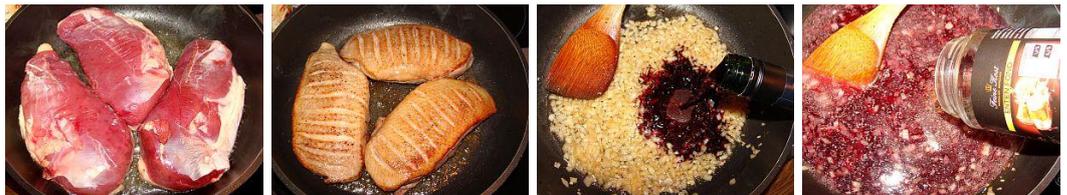
- 3 Entenbrustfilets (à 400 g), 1 Zwiebel, 1 Saucenlebkuchen, Pfeffer,
- 250 ml Rotwein, 400 ml Entenfond, 2 TL Thymian, 2 EL Bratensaft,
- 200 g Wild-Preiselbeeren, Salz, dunkler Saucenbinder, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen u. fein würfeln. Entenbrüste waschen, trockentupfen, Haut mit einem scharfen Messer quer einschneiden, mit Salz u. Pfeffer einreiben. Saucenlebkuchen fein reiben.



2. Entenbrüste 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. 45 Min. knusprig braten (evtl. noch mit Grill). Die Haut immer wieder mit dem austretenden Fett bepinseln.



3. Zwiebeln im Bratfond glasig dünsten. Mit Rotwein ablöschen, 100 ml Wasser u. den Fond zugießen. Thymian u. Lebkuchen zugeben, Sauce bei mäßiger Hitze 15-20 Min. reduzieren lassen. Bratensaft u. Preiselbeeren einrühren, mit Salz u. Pfeffer abschmecken u. mit Saucenbinder sämig binden. Entenbrüste in Scheiben schneiden, auf der Sauce zur Beilage anrichten. Mit Petersilie garnieren.



Tipp des Chaoten:

Dazu Bandnudeln u. gedünstete Champignons servieren. Lecker!

