

# Kochen mit Klaus

## Entenbrustfilet mit Waldpilzen

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 2 Entenbrustfilets (à 400 g), 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 50 ml Sherry,
- Salz, Pfeffer, 1 Saucenlebkuchen, 200 ml Rotwein, 2 EL Bratensaft,
- dkl. Saucenbinder, 60 g Schinkenwürfel, 1 gr. Glas gemischte Pilze,
- 400 g braune Champignons, Thymian, Petersilie

### Zubereitung:

1. Zwiebel, Knobli abziehen u. fein würfeln. Die Haut der Entenbrüste mit Salz einreiben, einem scharfen Messer quer einschneiden u. 30 Min. in 0,5 l Salzwasser mit Sherry garen. Entnehmen, trockentupfen u. Federstiele entfernen. Fond aufheben. Saucenlebkuchen fein reiben. Glas-Pilze abgießen. Champignons putzen u. vierteln.



2. Entenbrüste mit der Fettseite zuerst ohne Fett anbraten, wenden u. kurz weiterbraten. In eine Auflaufform legen u. bei 220°C ca. 30 Min. knusprig braten. Haut immer wieder mit dem austret. Fett bepinseln.



3. ½ Zwiebeln im Bratfond glasig dünsten. Mit Rotwein ablöschen, Fond zugießen. Thymian u. Lebkuchen zugeben, Sauce bei mäßiger Hitze 15 Min. reduzieren lassen. Bratensaft einrühren, mit Salz u. Pfeffer abschmecken, mit Saucenbinder sämig binden.



4. Schinkenwürfel in Butter anbraten, restl. Zwiebeln u. Knobli mitbraten. Champignons mitdünsten, restl. Pilze zugeben, 5 Min. mitbraten, mit Salz, Pfeffer u. Petersilie würzen. Ente in Scheiben schneiden, auf der Sauce zu den Beilagen anrichten.

**Tipp des Chaoten: Dazu breite Bandnudeln servieren. Lecker!**

