



Vorspeise oder Hauptgang

Entenbrust an Cognac-Pfeffersauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2 bis 3	Entenbrüste
25 gr	Kochbutter
25 gr	Butter
3 Stück	Schalotten (oder eine grosse Zwiebel)
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 dl	Weisswein (trocken)
4 cl	Cognac
2 dl	Rahm
1 EL	Crème double
1 Prise	Zucke
1 TL	Tomatenmark
1 TL	Rosa Pfefferkörner

Zubereitung:

Backofen

Backofen auf 60-80 Grad vorheizen.

Entenbrüste

Die Entenbrüstchen salzen, pfeffern und in einer Bratpfanne (nicht beschichtet) in der Kochbutter von beiden Seiten braten und im vorgeheizten Backofen 60-80 Grad warmstellen.

Butter, Schalotten, Tomatenmark sowie Pfefferkörner

Die Butter dem Bratensatz begeben und die gewürfelten Schalotten darin glasig dünsten. Tomatenmark mitrösten (Achtung: Darf nur dunkelbraun werden, sonst wird es bitter). Pfefferkörner dazugeben und die Prise Zucker darunterühren.

Zucker

Cognac, Weisswein, Rahm

Den Cognac dazugeben und umrühren. Jetzt mit dem Weisswein ablöschen sowie den Rahm beifügen. Etwas einköcheln lassen.

Crème double

Die Crème double hinzufügen Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Entenbrüstchen

Die Entenbrüstchen in Tranchen schneiden. Auf den vorgewärmten Tellern anrichten und die Sauce darübergeben. Dazu passen feine Teigwaren oder Trockenreis.