



Hauptgang

Entenbrust an Rotwein-Rahmsauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

- 3 Stück Entenbrust, à ca. 250 g
- 300 g Steinpilze, frisch, putzen und in Streifen schneiden
- 3 Stück Schalotten, in Würfel und der hintere grüne Teil in Ringe geschnitten
- 2 EL Tomatenmark
- 2 dl Rotwein, schwer, trocken
- 2 dl Hühnerbrühe, kräftig
- 2 dl Rahm (Sahne)
- 1 kl. Glas Pfefferkörner, grüne
Salz und Pfeffer
Muskat

:

Zubereitung:

- Entenbrüste Die Entenbrüste ca. 40 Minuten ins Tiefgefrierfach stellen. Dadurch lässt sich die Haut besser entfernen. Danach die Haut abziehen und in feine Streifen schneiden.
- Backofen Den Backofen auf 75 Grad vorheizen
- Entenhaut Die in Streifen geschnittene Entenhaut in einer Kasserolle (ohne die Zugabe von Öl oder Butter) auslassen, d.h. bei starker Hitze knusprig ausbraten. Danach die Hautstücke im vorgeheizten Backofen, mit ALU-Folie zugedeckt, an die Wärme stellen.
- Entenfleisch Das Fleisch quer in kleinfingerdicke Streifen schneiden. Mit Fleischgewürz oder mit Salz und Pfeffer würzen. Danach in der Kasserolle, im Entenfett, die Fleischstücke scharf anbraten. Die Fleischstücke der Kasserolle entnehmen und ebenfalls, abgedeckt, im Backofen warm halten. Das Fett in der Pfanne belassen. Die Hitze wieder etwas reduzieren.
- Steinpilze, Schalotten, Tomatenmark Die Steinpilze und Schalotten ins Entenfett geben und dünsten. Tomatenmark auf dem Pfannenboden anrösten. Achtung: Das Tomatenmark darf dunkelbraun, aber nicht schwarz werden. Es wird sonst bitter.
- Rotwein Mit dem Rotwein ablöschen. Danach die Hühnerbrühe dazugeben und auf kleinem Feuer köcheln lassen. Die Sauce etwas einreduzieren.
- Pfefferkörner Die abgetropften Pfefferkörner daruntermischen und das Fleisch dazugeben. Mit etwas Muskatnuss und – wenn nötig – mit Salz abschmecken.
- Rahm Rahm dazugeben und nochmals aufkochen. Auf vorgewärmten Tellern mit feinen Eiernudeln anrichten und mit den knusprig gebratenen Hautstreifen garnieren..