


Kochen

Entenbrust an Hagebuttensauce



ZUTATEN

 Für 4 Personen

2 Entenbrüste **klein**

Salz, schwarzer Pfeffer **aus der Mühle**

1 **Esslöffel** Bratbutter

1 **dl** Weisswein

2 **dl** Geflügelfond **oder Hühnerbouillon**

1 Schalotte

1 **Esslöffel** Pfefferkörner grün, eingelegt

1 **Teelöffel** Butter (1)

2 **Esslöffel** Hagebuttengelee

0.5 **dl** Portwein

1 **Schuss** Grand Marnier

25 **g** Butter kalt, (2)

NÄHRWERT

Pro Portion

8 g Kohlenhydrate

19 g Eiweiss

27 g Fett

385 g kKalorien

ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
- 2 Die Entenbrüstchen salzen und pfeffern. Sofort in der sehr heissen Bratbutter zuerst auf der Fettseite während 3 Minuten, dann auf der Fleischseite während 1 Minute anbraten. Auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 40 Minuten nachgaren lassen. Dabei nicht zudecken, sonst entsteht ein Hitzestau, und das Fleisch gart zu schnell.
- 3 Den Bratensatz mit Weisswein und Fond oder Bouillon auflösen und aufkochen, dann absieben und für die Sauce beiseite stellen.
- 4 Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Pfefferkörner in einem Siebchen unter kaltem Wasser abschrecken, dann mit einer Gabel zerdrücken.
- 5 Die Butter (1) erwärmen und die Schalotte darin hellgelb dünsten. Mit dem beiseite gestellten Fleischfond ablöschen. Den Hagebuttengelee und die Pfefferkörner dazugeben und die Sauce auf grossem Feuer zur Hälfte einkochen lassen. Zum Schluss mit Portwein und Grand Marnier parfümieren und die Butter (2) in Flocken in die heisse, aber nicht mehr kochende Sauce einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 Zum Servieren die Entenbrüstchen quer zur Faser in feine Tranchen aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce umgiessen.