

Entenbrust mit Kirschsauce

Zutaten: (für 12 Personen)

4 Entenbrustfilets (á 300 g)

Salz, Pfeffer, Prise gemahlener Koriander, Prise gemahlene Nelken, Olivenöl

300 g Schalotten

1 Glas Sauerkirschen

6 EL Thymianblättchen

300 ml roter Portwein

500 ml Geflügelfond

Zubereitung:

Die Hautseite der Entenbrustfilets kreuzweise einritzen. Dabei nicht ins Fleisch schneiden. Die Brüste mit Salz, Pfeffer, Koriander und Nelken einreiben. Im heißen Öl zuerst auf der Hautseite ca. 3 Min. scharf anbraten. Dann wenden und auf der Fleischseite weitere 2 Min. anbraten

Die Brüste in eine feuerfeste Form setzen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C 10 Min. garen.

Schalotten fein würfeln. Ein wenig Öl in der Pfanne behalten, Rest abgießen. Schalotten andünsten. Die gut abgetropften Kirschen hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und frischem Thymian würzen. Mit dem Portwein ablöschen und bis auf 1/3 reduzieren. Den Geflügelfond hinzugeben und weitere 10 Min. einkochen lassen.

Entenbrustfilets kurz ruhen lassen, in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

