

Entenbrust in Rotweinsauce

(für 4 Personen)

Zutaten

2-4 Entenbrustfilets m Haut
(Je nach Größe und Appetit
170-200g Pro Person)

4 Mittelgroße Zwiebeln
2 Zweige Thymian

Butterschmalz

Salz, Pfeffer

2 TL Tomatenmark

8 Wacholderbeeren

150ml Rotwein
250ml Hühnerbrühe

Salz, Pfeffer, Muskat
(2 TL Saucenbinder)

Zubereitung

Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Entenbrustfilets waschen, abtrocknen und ggf. Federkiele noch aus der Haut entfernen.

Zwiebeln schälen und würfeln.

Thymian waschen und trockenschütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken.

In einer geeigneten Pfanne **Butterschmalz** erhitzen und die **Entenbrust** auf der **Hautseite 5 Minuten** kräftig anbraten. Derweil die **Unterseite** in der Pfanne mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Nach 5 Minuten Filets wenden und weitere 5 Minuten braten.

Entenbrustfilets herausnehmen und in Alufolie oder Bratenform im **Backofen bei 120 Grad** weiter garen (bis diese durchgängig nach Belieben rosa ist.)

Im **Bratensatz** der Pfanne **Zwiebelwürfel** und **Tomatenmark** mit anrösten, bis es etwas Farbe bekommt. **Wacholderbeeren** und **Thymian** dazugeben.

Mit **Rotwein** und **Brühe** ablöschen und aufkochen, dann alles gute 30 Minuten köcheln lassen.

Wenn angerichtet werden soll:

Entenbrust aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. **Ausgetretenen Saft** in die Sauce geben und mit aufkochen.

Sauce dann durch ein Sieb streichen und einreduzieren, bis der gewünschte Grad Sämigkeit erreicht ist. Mit **Salz, Pfeffer & Muskat** abschmecken. (ODER mit Saucenbinder für dunkle Sauce nachhelfen)

Wer mag kann die Entenbrusthaus mit Brenner noch kross-rösten.

Entenbrust aufschneiden und mit Sauce servieren.

Dazu passen alle Sorten Knödel, Schupfnudeln, Herzoginnenkartoffeln... und Rotkraut oder Rosenkohl