

Entenbrust in Dornfeldersauce

Zutaten für 4 Personen:

2 Entenbrustfilets
40 g Butter
40 g Zucker
10 g Stärke
300 g Sauerkirschen
2 g Würzmittel (Würzel, Fondor oder ähnliches)
2 cl Kirschwasser
¼ Ltr. Dornfelder trocken
Salz, Pfeffer, Muskat, Koriander.

Die Entenbrüste mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Koriander leicht würzen.
Braten Sie in einer Pfanne die Entenbrust ohne Fettzugabe scharf an. Zuerst auf der Fettseite, damit das Fett rausläuft. (wenn sie die Fettseite vorher leicht in Rauten einschneiden, läuft noch mehr Fett raus).

Stellen Sie das Fleisch in den vorgeheizten Backofen bei ca. 175 Grad maximal 15 Minuten, damit das Fleisch noch rose bleibt.

Für die Sauce glacieren Sie die Butter mit dem Zucker und gießen anschließend den Dornfelder hinein. Lassen Sie die Sauce etwas einkochen und binden sie mit der Stärke. Geben Sie die Sauerkirschen hinein, das Würzmittel und schmecken mit Kirschwasser und Gewürzen ab.

Servieren Sie die Sauce auf einer Platte und legen die in Scheiben geschnittene Entenbrust darauf.

Als Beilage empfehle ich Ihnen Kartoffelgratin und Feldsalat;
Und als Wein den Dornfelder trocken.

Dieses Rezept haben Sie von www.gebr-ziegler.de
Weinkellerei Gebrüder Ziegler - Mühlstr. 26 – 67487 St. Martin
Fon 06323/4573 – Fax 06323/81743