

ROSA ENTENBRUST AUF FRUCHTIGER ROTWEINSOSSE



1. Wasche die Entenbrust und entferne eventuelle Sehnen und die Silberhaut. Ritze die Haut mit einem scharfen Messer rautenförmig ein. Achte unbedingt darauf, nicht bis ins Fleisch zu schneiden, leicht zu ritzen reicht aus.
2. Schneide den Speck in Stückchen und putze die Pilze. Wenn du gefrorene Pilze nimmst, lasse sie vorher auftauen.
Die Knoblauchzehen mit der breiten Seite eines Messers andrücken und schälen, genauso wie die Schalotten.
Schneide alles in sehr feine Scheiben.
3. Stelle nun eine kalte Bratpfanne auf den Herd und lege dort, ohne Fettzugabe, die Entenbrüste mit der Haut nach unten hinein. Stelle den Herd auf mittlere Hitze und brate die die Brüste für etwa zehn Minuten, bis schön Fett ausgetreten ist. Wende sie nun und brate sie für 5 Minuten auf der anderen Seite. Anschließend werden sie in Alufolie gewickelt und am besten im geschlossen, kalten Backofen ruhen gelassen.
4. Entferne das Bratfett aus der Pfanne. Gib jetzt den Speck, die Schalotte und die Pilze in die Pfanne und brate alles unter Rühren für etwa 3 Minuten. Gib jetzt erst den Knoblauch hinzu und brate es 2 Minuten lang weiter.
5. Lösche mit dem Rotwein, der Hühnerbrühe und dem Saft der halben Orange ab und lasse die Soße etwas einköcheln, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist.
Wenn du eine feine Soße willst, streiche diese jetzt durch ein Sieb, schmecke sie ab und serviere Speck und Pilze separat. Du kannst sie aber auch stückig lassen.
Anschließend wird die Soße mit Salz, Pfeffer und etwas Zimt gewürzt und abgeschmeckt.
6. Jetzt kannst du servieren: Schneide die Entenbrust in Scheiben und gib sie auf einen Spiegel aus Rotweinsauce.

- 2 Entenbrüste ca. 600 - 800 g
- 100 g Schinkenspeck
- 200 g Steinpilze oder andere Pilze
- 2 Knoblauchzehen
- 200 ml Rotwein
- 200 ml Hühnerbrühe
- ½ Orange
- 2 Schalotten kleine oder 1 große
- 1 Prise Zimt
- Salz & Pfeffer