

Rezept

Entenbrust mit Portweinsauce

Ein Rezept von Entenbrust mit Portweinsauce, am 26.04.2024

Zutaten

4 kleinere Entenbrüste (je etwa 230 g)	Salz
Pfeffer	2 Schalotten
2 Zweige Thymian	1 EL Öl
200 ml roter Portwein	200 ml Enten- oder Hühnerfond (Glas)
60 g kalte Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Die Fettschicht der Entenbrüste mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Entenbrüste auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer einreiben.

2. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Eine schwere ofenfeste Pfanne heiß werden lassen, die Entenbrüste auf der Fettseite 2 Min. kräftig anbraten. Wenden und 2-3 Min. braten. Dann wieder wenden und in den Ofen (Mitte) schieben. In 10 Min. fertig braten.

3. Inzwischen die Schalotten schälen und fein würfeln. Thymian waschen. Schalotten mit Thymian im Öl andünsten. Portwein und Fond angießen und alles bei starker Hitze in 5 Min. auf die Hälfte einkochen lassen.

4. Thymian aus der Sauce fischen, Butter in kleinen Stücken mit dem Schneebesen unterschlagen. Entenbrüste in Scheiben schneiden, mit der Sauce servieren.