Rezept

Entenbrust mit Kräutern

Ein Rezept von Entenbrust mit Kräutern, am 14.11.2026

Zutaten

2	Entenbrustfilets à ca. 300 g
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Butterschmalz
1	Knoblauchzehe
1 Zweig	Oregano
	etwas Grün vom Gewürzfenchel
50 g	kalte Butter
	Salz
gut 500 ml	trockener Weißwein
2	Schalotten
1 Zweig	Thymian (möglichst Zitronenthymian)
1 Zweig	Minze
1 EL	frische Rosmarinnadeln

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Die Filets mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Haut mit einem scharfen Messer rautenförmig bis in die Fettschicht (aber nicht bis ins Fleisch) einschneiden, damit sie sich beim Braten nicht verzieht. Die Filets von beiden Seiten salzen und pfeffern. In eine Schüssel legen und mit Weißwein übergießen, bis das Fleisch gut bedeckt ist. Zugedeckt 24 Std. im Kühlschrank marinieren, dabei gelegentlich wenden.

2. Die Filets aus dem Wein heben und gut trocken tupfen. Das Butterschmalz in einem schweren Schmortopf bei mittlerer Hitze erwärmen. Das Fleisch mit der Hautseite nach unten ins heiße Fett legen und offen 5 Min. anbraten. Den Topf fest zudecken und die Filets bei sehr schwacher Hitze 20 Min. im eigenen Saft schmoren lassen.

3. Schalotten und Knoblauch schälen, fein hacken. Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und mit den Rosmarinnadeln fein hacken. Schalotten, Knoblauch und Kräuter bis auf 1 EL zum Fleisch geben, die Entenbrustfilets umdrehen und etwas Marinierwein angießen. Weitere 20 Min. bei sehr schwacher Hitze garen.

4. Backofen auf 75° (Umluft 60°) vorheizen. Die Entenbrustfilets aus dem Topf heben und zugedeckt im Ofen warm stellen. Vom Bratfond das Fett abschöpfen, den restlichen Wein angießen und bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb streichen, wieder aufkochen und die Butter in kleinen Stücken mit dem Schneebesen einschlagen, bis die Sauce gebunden ist. Restliche Kräuter zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die Entenbrustfilets quer zur Faser in ganz dünne Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und mit Sauce übergießen.