

Rezept

Madeira-Entenbrust

Ein Rezept von Madeira-Entenbrust, am 19.04.2024

Zutaten

2 Barbarie-Entenbrustfilets (je ca. 300 g)	Salz
Pfeffer	2 EL Olivenöl
2 1/2 EL Quittengelee (ersatzweise Johannisbeergelee)	1/4 l Madeira
100 ml Geflügelfond (aus dem Glas)	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion**
Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 90° (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Entenbrüste waschen, trocken tupfen und die Haut gitterförmig bis ganz an den Rand einschneiden. Salzen und pfeffern.

2. Das Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Die Entenbrüste mit der Haut nach unten hineinlegen und bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. goldbraun braten. Wenden und die Fleischseiten ca. 1 Min. braten. Dann mit der Hautseite nach oben im heißen Backofen (Mitte) in rund 50 Min. rosa garen. 2 EL Gelee mit 2 EL Madeira verrühren und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Filets immer wieder mal damit bestreichen.

3. Nach ca. 35 Min. Garzeit die Pfanne aus dem Ofen nehmen, die Entenbrüste auf Alufolie zurück in den Ofen geben. Bratenfond in der Pfanne entfetten: dafür das oben schwimmende Fett mit einem Esslöffel abnehmen. Übrigen Madeira und Fond angießen, bei starker Hitze in 6-7 Min. auf ein Drittel einkochen. Restliches Gelee unterrühren, salzen und pfeffern. Entenbrüste in dünne Scheiben schneiden, mit der Sauce servieren.