

Rosa Entenbrust mit Orangenthymian



(c) Margit Gietler/ mng-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 weibliche Entenbrüste
(Männliche Entenbrüste sind
größer - eine reicht für
zwei Personen)

2 EL Pflanzenöl

2 cl roter Portwein

1/4 l Suppe oder
Geflügelfond

1 TL Butter

1 EL Preiselbeeren

Saft einer Orange

Salz, Pfeffer

Orangenthymian

ZUBEREITUNG DER ENTENBRUST

Die Entenbrust auf der Hautseite überkreuzt einschneiden. Auf der Hautseite salzen, dann auf der Fleischseite salzen, pfeffern und mit geschnittenem Orangenthymian würzen. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Ente auf der Hautseite nicht zu heiß anbraten, damit die Haut schön knusprig wird. Nach gewünschter Bräunung die Ente wenden und die Hitze reduzieren, auf der Fleischseite einige Minuten weiterbraten lassen, dann aus der Pfanne nehmen und unter Alufolie rasten lassen.

In der Zwischenzeit die Bratenrückstände mit Portwein ablöschen, mit Suppe auffüllen und verkochen lassen. Butter, Preiselbeeren und Orangensaft einrühren, einige Zweige Orangenthymian beigeben und weiterverkochen lassen. Bei Bedarf die Sauce mit Maizena binden, Thymianzweige entfernen und abschmecken. Die Entenbrust bis zur gewünschten Garstufe nochmals auf der Fleischseite in die heiße Sauce einlegen. Die Entenbrust tranchieren und mit Rotkraut, Knödel oder Schupfnudeln servieren.

Wir wünschen
guten Appetit!

