



Entenbrust mit Portweinsauce

Zutaten für 4 Portionen

- » 2 Entenbrustfilets je ca. 220 – 250 g
- » 100 ml Portwein
- » 1 kleine rote Zwiebel oder 2 Schalotten
- » 50 ml Crème de Cassis
- » Salz und Pfeffer
- » 150 ml Hühnerbrühe
- » 2 TL Puderzucker
- » 50 g kalte Butter in kleine Würfel geschnitten
- » 200 ml Rotwein

Zubereitung

Entenbrust

1. Gefrorene Entenbrustfilets am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.
Am nächsten Tag Fleisch mit kaltem Wasser abwaschen und trockentupfen.
Federkiele, Sehnen und Silberhaut auf der Unterseite entfernen.
Entenbrust mindestens 20 Min. auf Raumtemperatur bringen.

2. Haut kreuzweise einschneiden, das Fleisch nicht verletzen!

3. Ofen auf 90 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

4. Entenbrust mit der Hautseite nach unten in die **kalte!** Pfanne legen.

5. Herd auf gut mittelhohe Temperatur (Stufe 6 – 7 von 9) einstellen und Entenbrustfilets ca. 8 Minuten goldbraun braten, auch die Seiten ringsum kurz anbraten.

6. Entenbrustfilets umdrehen und die Fleischseite kurz anbraten.

7. Nach dem Anbraten Entenbrust salzen und pfeffern.

Damit sich das Fleisch entspannt und schön zart wird, kommt es jetzt **ohne Alufolie!** mit der Hautseite nach oben auf das Ofengitter – Fettpfanne unterstellen.

8. Eine rosa Entenbrust braucht etwa 30 – 40 Minuten, große Exemplare etwa 1 Stunde.

9. Teller im Ofen vorheizen.

Soße

1. Während das Fleisch im Ofen bei 90°C zieht.

2. In ca 1 EL des Bratfetts die roten Zwiebelwürfel anbraten und mit etwas Puderzucker leicht karamelisieren.

3. Rotwein, Portwein und Crème de Cassis mischen.

4. Nach und nach aufgießen und dazwischen fast ganz einkochen lassen.

5. Zum Schluss die Hühnerbrühe dazu gießen und bis zur Hälfte reduzieren.

6. Soße durch ein Sieb in einen kleinen Topf streichen (oder Zwiebeln drin lassen).

7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8. Sauce aufkochen und die kalten Butterstückchen unterrühren.

9. Soße nicht mehr kochen – nur noch heiß halten.

Beilagen zum Entenbrustfilet

Sehr gut schmecken zum Entenbrustfilet Kartoffeln in jeglicher Form, Knödeln und Gemüse.

- Kartoffelpüree oder einfacher Kartoffelstampf
-

- Kartoffelgratin
-

- Smashes Potatoes (Quetschkartoffeln)
-

- Kartoffel-Sellerie-Püree
-

- [grüne Bohnen](#)
-

- Zuckererbsen
-

- Karotten

Obwohl Rotkraut normalerweise sehr gut zur Ente passt, würde ich es zu diesem Gericht nicht reichen, weil sich sonst die köstliche Soße mit dem Saft des Rotkrauts vermischt – und das wäre wirklich schade.