

Hauptspeise: Entenbrust mit Kirschsauce

Zutaten:

4 Entenbrustfilets (a 300 g)
Salz & Pfeffer
Prise gemahlener Koriander
Olivenöl
300 g Schalotten
200 g Sauerkirschen
6 EL Thymianblättchen
300 ml roter Portwein (ersatzweise Rotwein)
500 ml Geflügelfond

Zubereitung:

Die Hautseite der Entenbrust kreuzweise einritzen, dabei nicht ins Fleisch schneiden. Die Brüste mit Salz, Pfeffer und Koriander einreiben. Im heißem Öl zuerst auf der Hautseite ca. 3 Minuten scharf anbraten. Wenden und auf der Fleischseite weitere 2 Minuten anbraten.

Die Brüste in eine feuerfeste Form setzen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 10 Minuten garen (Umluft 180 °C). Schalotten fein würfeln. Ein wenig Öl in der Pfanne behalten, Rest abgießen. Schalotten andünsten. Die entsteinten Kirschen hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und frischem Thymian würzen. Mit dem Portwein ablöschen und bis auf 1/3 einkochen lassen. Den Geflügelfond hinzugeben und offen weitere 5 Minuten einkochen lassen. Falls die Sauce zu flüssig ist, eventuell mit etwas Saucenbinder andicken und nochmals abschmecken. Entenbrüste kurz ruhen lassen und anschließend mit der Sauce servieren.

Tipps: Man brät die Entenbrüste zuerst scharf auf der Hautseite an, so dass das Fett ausbraten kann und die Haut knusprig wird. Wer mag, kann die Ente auch mit etwas gemahlener Nelke würzen.

Beilage: Selleriepüree

Zutaten:

2 Knollensellerie
150 ml Milch
2 EL Butter
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Den Knollensellerie schälen, würfeln und in gesalzenem Wasser kochen, Milch hinzufügen und so lange kochen, bis er gar ist. Abgießen, Butter hinzugeben und mit dem Mixer zu einem sämigen Mus pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.