



Entenbrust in Balsamico-Sauce

Für 4 Personen

4 Entenbrüste

Salz, Pfeffer

Olivenöl

100 ml Balsamico-
Essig

1 l Wild-Rotweinfond

Honig

Wacholderbeeren

Butter nach Bedarf

Die Haut der Entenbrust kreuzweise einritzen.

Entenbrust mit Salz und Pfeffer einreiben.

Je zwei Entenbrustfilets mit der Hautseite nach unter in einer Pfanne ohne Fett 3 Min. kräftig anbraten, wenden und auf der Fleischseite weitere 3 Min. braten.

Die Entenbrustfilets nebeneinander in eine vorgewärmte feuerfeste Form im Backofen bei 130 °C in 25 Min. fertig garen.

Für die Balsamico-Sauce nun den Wild-Rotweinfond in einer Pfanne erhitzen und etwas reduzieren. Anschließend den Balsamico-Essig zugeben und das Ganze mit Honig, Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren abschmecken.

Zum Schluss die Sauce durchsieben und mit kalter Butter binden.

Tipp: Dazu schmecken Wirsinggemüse und Kartoffeln / Pommes Duchesse.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

