



Entenbrust mit Himbeersosse

Zutaten für 4 Personen

2 Enten (oder 4 Entenbrüstchen)

300 g Himbeeren

50 g Zucker

2 Teelöffel weißen Essig

200 ml Entenfond (aus den Entenkarkassen zubereitet)

100 g kalte Butter

Salz und Pfeffer

Die Brüstchen auslösen und von den Karkassen einen Fond kochen. Die Himbeeren mit dem Zucker in etwas Wasser kochen, pürieren und durch ein Sieb streichen.

Den Essig in einen Topf geben und auf hoher Flamme einkochen, bis er praktisch verdampft ist, sofort die Himbeeren und den Entenfond hineingeben und ca. 20 Minuten einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die kalte Butter einrühren. Nicht mehr kochen lassen!

Während die Himbeeren und der Fond einkochen, die Entenbrüstchen in etwas Butter 3 Minuten erst auf der Unterseite, dann auf der Hautseite anbraten. Anschließend im Ofen bei etwa 90°C warm halten.

Wenn die Himbeersosse fertig ist, die Brüstchen in Scheiben schneiden, auf den Tellern anrichten und mit Soße napieren. Mit Butter-Spätzle, Gemüse der Saison und einem alten, reifen SYRAH Wein servieren.