



CHEFKOCH.DE

Entenbrust in rosa Pfeffer-Fruchtsauce

Die Entenbrüste abtrocknen, die Fettkruste mit einem scharfen Messer diagonal in mehrere dünne Streifen schneiden, roten Pfeffer und gemahlene Shezuanpfeffer zwischen die Streifen reiben. Puderzucker in die Pfanne geben, schmelzen lassen, dann Butter dazugeben, aufschäumen lassen, kurz die Butter braun wird, die beiden Entenbrüste mit der Haut nach unten in die Pfanne legen. Die Hitze herabnehmen. Die Entenbrüste bei schwacher Hitze erst acht Minuten auf der Hautseite, dann acht Minuten auf der Fleischseite braten. Salzen, dann herausnehmen, in Stanniolpapier packen und warm legen.

Die Pfanne mit Weißwein ablöschen, mit Sahne aufgießen, erneut mit rotem Pfeffer und mit Shezuanpfeffer würzen, eine kleine feingehackte rote Chili-Schote dazu geben. Die Hälfte der gemischten Beeren (TK-Beeren oder frisch) dazu geben. Einkochen lassen. Mit einem Mixstab pürieren, noch einmal mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die restlichen Beeren dazu geben. Die Entenbrüste in feine Scheiben schneiden und in die Sauce legen.

Die Bratzeit der Entenbrüste hängt vom Geschmack und von der Dicke der Entenbrüste ab. Einige brauchen nur 6 Minuten pro Seite, andere zehn Minuten. Wer sie sehr blutig haben möchte, sollte sie auf keinen Fall länger als 8 Minuten pro Seite braten.

Dazu passen selbst gemachte Knöpfli

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: pfiffig
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /



Zutaten für 4 Portionen:

2 Stück Entenbrust
 100 g Butter
 125 ml Wein, weiss, süß
 250 g Beeren (Waldbeeren), gemischt
 Pfeffer (Shezuanpfeffer), rot
 250 ml Sahne
 1 Chilischote(n), rot
 1 TL Puderzucker
 Salz

Verfasser: Ingrid_R



