

## Entenbrust mit Kirschen -Magret de canard aux cerises-



**Anzahl Portionen:** 2  
**Zubereitungszeit:** 60 Minuten  
**Backofenzeit:** 50 - 60 min

1 Entenbrust à 350 g  
350 g süsse dunkle Kirschen

Sauce:

1 rote Zwiebel, feingeschnitten  
20 g Ingwer, gerieben  
200 ml kräftiger trockener Rotwein  
40 ml Sojasauce  
50 ml Portwein  
1 El Honig  
3 El Entenglace (oder stark eingekochten Fond)  
1 Bouquet garni (Petersilie, Lorbeer, Thymian, Koriander)  
1 Tl Korianderpulver  
2 El Kirschkonfitüre  
20 g Butter

### **Schritt 1**

Die Kirschen entsteinen. Backofen auf 80° vorwärmen, Teller und 1 Form für das Fleisch hineinstellen.

### **Schritt 2**

Das Fett der Entenbrust am Rand rundherum etwas abschneiden und in einer Pfanne auslassen. Die Entenbrust auf der Hautseite mit einem spitzen, scharfen Messer gitterförmig einritzen. Die Fleischseite kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Schritt 3**

Die Entenbrust zuerst auf der Fettseite 3 min, dann auf der Fleischseite und auf allen Kanten 1 min im heissen Entenfett anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80° heissen Ofen 40 min (grössere länger) nachziehen lassen.

### **Schritt 4**

Das Fett in der Pfanne abgiessen und die roten Zwiebeln mit dem Ingwer 5 min im Bratensatz anschwitzen. Wein und Sojasauce angiessen, Korianderpulver zufügen, alles aufkochen lassen. Bouquet garni, Portwein, Entenglace und Honig zugeben und 10 min köcheln.

### **Schritt 5**

Das Bouquet garni entfernen, die Sauce durchsieben, wieder aufkochen und einkochen, bis die Sauce vom Kochlöffel TROPFT, nicht rinnt. Es ist eine Geduldsprobe. Dann die Kirschen zufügen und kurz erhitzen, Kirschkonfi einrühren, noch einmal aufkochen und 20 g kalte Butter einschwenken, warmhalten, aber nicht mehr kochen.

### **Schritt 6**

Die Entenbrust aus dem Backofen nehmen und in einer heissen Pfanne ohne Fett erst 1 min auf der Fettseite und dann 1 min auf der Fleischseite scharf nachbraten. Dann mit der Fleischseite in die Kirschensauce legen und alles zusammen 3 min nachziehen lassen.

### **Schritt 7**

Fleisch quer in schmale Scheiben schneiden, auf den heissen Tellern anrichten, mit der Kirschensauce umkränzen.

### **Schritt 8**

Dazu passen Plätzchen aus rohen Kartoffeln einfach perfekt.

Anmerkung: durch die Zugabe von Sojasauce musste kein weiteres Salz eingesetzt werden.