

## Entenbrust mit Feigen und Senfsauce "Fruits rouges"



**Anzahl Portionen:** 2

**Vorbereitung:** 20 min

**Backofenzeit:** 50-60 min

**Gemüse:** 35 min

1 Entenbrust (330 g)

Salz, Pfeffer

2 Tl Honig

Sauce:

1 Schalotte, feingeschnitten

2 Scheiben Ingwer

20 g Butter

50 ml Noilly prat rouge (oder Martini rot)

100 ml Portwein

150 ml Hühnerfond

50 ml Portwein

4 Tl Maille-Senf "Fruits rouges" (7,5 % Himbeer, Cassis, Brombeer)

3 blaue Feigen, halbiert

30 g kalte Butter

Gemüse:

2 Karotten, rot

1 Karotte, gelb

15 Zuckerschoten

8 Röschen Brokkoli

8 Bamberger Hörnchen

20 g Butter für die Kartoffeln

50 ml Hühnerfond für das Gemüse

Puderzucker

### **Schritt 1**

Backofen auf 80° vorheizen, eine Form und 2 Teller miterwärmen. ----- Vom Fett der Entenbrust rundherum am Rand etwas abschneiden, die Fettseite kreuzweise leicht einritzen. Abgeschnittene Fettreste in einer Pfanne erhitzen und leicht ausbraten, herausnehmen.

### **Schritt 2**

Entenbrust mit Salz und Pfeffer einreiben, zuerst mit der Fettseite in diese Pfanne geben, knapp 3 min nicht zu heiss braten, wenden und auf der Fleischseite 1 min braten. Auch alle Seitenkanten der Entenbrust ganz kurz anbraten. Nun in die vorgewärmte Form setzen, die Fettseite mit 2 Tl Honig bestreichen und im 80° heissen Backofen für 60 min garen. (Wer die Entenbrust etwas mehr rosa möchte, lässt sie nur 50 min im Backofen).

### **Schritt 3**

Sauce zubereiten: Schalotte in der heissen Butter anschwitzen, Ingwerscheiben einlegen, mit dem Noilly Prat rouge ablöschen. Die Flüssigkeit verdampfen lassen, dann 100 ml Portwein zugießen und wieder ziemlich einkochen. Den Hühnerfond angießen, leicht einkochen, alles in einen kleineren Topf durchsieben und weiterköcheln. Es sollten am Ende ca. 8 El übrig bleiben, dann kommt noch einmal Portwein (50 ml) dazu. Die Sauce ist ziemlich dünnflüssig, was sich nachher durch den Senf verändern wird. Den beim Braten der Entenbrust ausgetretenen Fleischsaft nachher ebenfalls zur Sauce giessen (bevor die Butter eingeschwenkt wird).

### **Schritt 4**

Das Gemüse: Karotten schräg in lange Scheiben schneiden und 4 min blanchieren, Zuckerschoten 20 sec blanchieren, Bamberger Hörnchen 10 min kochen und dann schälen. Brokkoli über Dampf 10 min kochen.

### **Schritt 5**

In einer kleinen Pfanne 20 g Butter aufschäumen, 1 El Puderzucker zufügen und die gekochten Kartoffelchen darin rundherum bräunen.

### **Schritt 6**

In einem weiten Topf 50 ml Hühnerfond erhitzen, 1 El Puderzucker zufügen, Karotten und Zuckerschoten darin anschwitzen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Ganz zum Schluss den Brokkoli noch kurz mit durchschwenken.

### **Schritt 7**

Wenn die Entenbrust fast fertig ist, den feinfruchtigen Senf in die Sauce einrühren, die kalten Butterstückchen einschwenken, die halbierten Feigen einlegen. Sauce auf sehr kleiner Flamme warmhalten.

### **Schritt 8**

Gemüse auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Die Entenbrust schräg in Scheiben schneiden, auf den Tellern verteilen, mit der Senfsauce nappieren und den halbierten Feigen garnieren.