

Entenbrust mit Balsamico-Portwein-Sauce

(neu überarbeitet 10/2016)

für 2 Personen

Marinierzeit für die Rosinen: 30 min

Bratzeit: 5-6 min + 75 min

Zutaten:

300-350 g Entenbrust

Salz + Pfeffer

1 TL Honig

100 ml Geflügelfond

100 ml Portwein

50 ml Aceto balsamico

40 g Rosinen

10 Cipolle Borettane all'aceto balsamico (Balsamico-Zwiebelchen aus dem Glas)

1 El Honig

1 Schalotte, feingeschnitten

6 dünne Scheiben Ingwer

100 ml Portwein

100 ml Geflügelfond

1 Peperoncino ohne Kerne (scharf? nur eine Spitze)

1 frisches Lorbeerblatt

50 g kalte Butter

Zubereitung:

50 ml Geflügelfond aufkochen, Portwein und Balsamico zufügen, 5 min köcheln. Die Rosinen und die Borettane-Zwiebelchen einlegen, einmal aufkochen, zugedeckt beiseite stellen und mindestens 30 min marinieren (kann schon früher erledigt werden).

Den Backofen auf 80-90° vorheizen, eine Platte und Teller hineinstellen.

Schalotten fein schneiden, Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.

Rosinen und Borettane abgiessen, den Sud auffangen. Rosinen und Zwiebelchen in die Form im Backofen geben.

Das Fett der Entenbrust rundherum am Rand etwas abschneiden und die Haut mit einem spitzen Messer gitterförmig einritzen. Die Fleischseite kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Abgeschnittene Speckstreifen in einer Pfanne auslassen und herausnehmen.

Die Entenbrust zuerst auf der Fettseite knapp 2 min anbraten, wenden, dann die Fleischseite und auch alle Seiten kurz anbraten. 1 TL Honig auf der Fettseite verteilen, diese ganz kurz in der Pfanne weiterbraten und die Brust auf die Rosinen-Zwiebelchen in die Form im Backofen legen. Ab jetzt 75 min im Backofen bei 80-90°.

Schalotten und Ingwer mit 1 El Honig in den Bratfond geben. Mit Portwein und Geflügelfond ablöschen, Peperoncino (ohne Kerne) und Lorbeerblatt einlegen und aufkochen. Den Einweichsud der Rosinen zugießen und alles auf grosser Flamme einkochen, bis die Sauce leicht blasig wird. In einen kleineren Topf durchsieben, Rest gut ausdrücken und warmhalten.

Nach 70 min die Sauce aufkochen. Sie sollte leicht zähflüssig vom Löffel tropfen. Abschmecken (vermutlich ist sie schon gut so). Die kalte Butter einschwenken, nicht mehr kochen lassen, aber warmhalten.

Die Entenbrust mit einem scharfen Messer schräg in dünne Scheiben schneiden, zusammen mit Rosinen und Borettane auf den warmen Tellern anrichten und mit der Sauce nappieren.

Den Rest der Sauce extra servieren.

Dazu sind kleine dünne Kartoffelpüfferchen (geraspelte Kartoffeln, Salz, Pfeffer, 1 kleine Schalotte, gehackte Petersilie und in Olivenöl ausgebacken) oder ein Kartoffelgratin ideal.