

ENTENFILET IN JOHANNISBEERGELEE

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 700 g Entenfilet
- 50 g Johannisbeergelee
- 20 g Butter
- 20 g Butterschmalz
- 1/4 l Hühnerbrühe
- 1/8 l Rotwein (trocken)
- 3 Stiele Thymian
- 2 EL dunkler Soßenbinder
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer

Entenfilet waschen und trocken tupfen. Die Haut entfernen und fein würfeln. Zwiebel in feine Würfel schneiden. Den Thymian waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Dann den Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrust ca. 20 Minuten darin anbraten.

Nach dem Anbraten das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in Alufolie einwickeln. Das Fleisch noch ca. 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Bratensatz mit Brühe und Rotwein löschen. Alles kurz 3 Minuten aufkochen lassen.

Gelee vorsichtig einrühren und den Soßenbinder unterrühren. Nochmals kurz aufkochen lassen. Butter in einer anderen Pfanne erhitzen, die gewürfelte Haut und Zwiebel hinzugeben, nachdem das Fett aus der Pfanne gelassen worden ist. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Entenbrust aufschneiden und die Haut darüber geben.



Borgmeier
Frischgeflügel

