

Rezept

Rotweinsauce mit Entenbrust

Ein Rezept von Rotweinsauce mit Entenbrust, am 01.07.2024

Zutaten

2	Entenbrustfilets mit Haut		Salz
	Pfeffer	2 EL	Erdnusskerne
250 g	Champignons	2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen	40 g	Butter
	1/4 l trockener Rotwein	200 ml	Enten- oder Geflügelfond (aus dem Glas, ersatzweise Geflügelbrühe)
2 EL	Öl	2 EL	Rosinen
1 EL	Tomatenmark		Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Die Entenfilets kalt abspülen und trockentupfen. Die Haut rautenförmig einschneiden. Mit Salz und Pfeffer einreiben.
2. Erdnüsse ohne Fett leicht anrösten. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.
3. Die Champignons in einem Topf mit der Butter ca. 5 Min. dünsten. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und kurz mitdünsten. 200 ml Rotwein und den Fond hinzufügen und ca. 15 Min. einkochen lassen.
4. Den Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, die Entenfilets auf der Hautseite ca. 5 Min. anbraten. Wenden und weitere ca. 5 Min. braten. Mit 50 ml Rotwein ablöschen und für 6-8 Min. in den Ofen (Mitte) stellen. Anschließend in Alufolie wickeln und ca. 5 Min. ruhen lassen.
5. Inzwischen Rosinen, Tomatenmark und Erdnüsse in die Sauce geben und ca. 5 Min. kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.
6. Die Entenfilets in Scheiben schneiden und unter die Sauce heben. Oder die Sauce mit Nudeln vermischen und die Entenbrustscheiben darauf servieren. Lassen Sie sich Spätzle, Gnocchi oder breite Bandnudeln dazu schmecken.