



Entenbrust mit gedörrten Zwetschgen

Rezept für: 4 Personen

4	Entenbrüste, weiblich
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	wenig Orangenöl
16	Zwetschgen, gedörrt
30 g	Armagnac
1 dl	Kalbsfond
1 dl	Rotwein
1 dl	Portwein, rot
80 g	Butter

Die Entenbrüste auf der Fettseite kreuzweise einschneiden, würzen mit Salz und Pfeffer. Die Brüste in einer beschichteten Pfanne, auf der Fettseite 3–5 Minuten braten. Im Ofen bei 160 °C, 8 Minuten braten. Im Hold-o-mat bei 75 °C auf Gitterrost warmhalten. Rotwein und Kalbsfond aufkochen, zur Hälfte einkochen und mit Portwein und Armagnac abschmecken. Die Butter darunter rühren, Zwetschgen begeben und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Die Entenbrüste aus dem Hold-o-maten nehmen, ausgetretener Fleischsaft zur Sauce geben. Brüste schräg aufschneiden und mit der Sauce servieren.