



Geräucherte Entenbrust auf Apfel-Calvados-Sauce

Die mit Buchenholz heiss geräucherte Entenbrust kann man kalt aufschneiden und essen, wobei sie leicht erwärmt besser schmeckt. Um sie ganz heiss zu geniessen, lässt man sie 30 Minuten in 80° heissem Wasser ziehen, so bleibt sie saftig und zart. Dazu passt eine schnell zubereitete Apfelsauce mit einem guten Schluck Calvados, die mit etwas Sauerrahm abgerundet wird. Gewürzt wird sie mit ganz wenig Zimt, etwas Piment d'Espelette und frischem Thymian.

Zutaten (1 Portion)

- 1 geräucherte Entenbrust, 180g
- 2 Apfelschnitze
- 1dl Hühnerbouillon
- 1 Zweig frischer Thymian
- 1/4Tl Piment d'Espelette (oder Paprika)
- 1Msp Zimt
- 4El Calvados
- 1El Sauerrahm
- 1El Sultaninen
- Maizena

Zubereitung

Sultaninen in 1El Calvados einlegen und mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Entenbrust 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. In 80° heissem Wasser 30 Minuten ziehen lassen.

Sobald die Entenbrust fast gar ist, die Sauce zubereiten:

Hühnerbouillon aufkochen. Apfelschnitze zu dünnen Scheibchen schneiden. Blättchen vom Thymianzweig abfieseln. Beides in der Bouillon geben und ca. 3 Minuten köcheln

lassen. Mit Piment d'Espelette und Zimt würzen. 3El Calvados und Sauerrahm zugeben, verrühren und nach Belieben mit etwas Maizena abbinden. Ganz zum Schluss nochmals einen kleinen Schuss Calvados zugeben.

Sauce auf einem heißen Teller zu einem Spiegel anrichten. Entenbrust zu ca. 7mm dicken Tranchen schneiden und auf die Sauce legen. Mit den eingelegten Sultaninen dekorieren.





