



Geräucherte Entenbrust an Portweinsauce

Die geräucherte Entenbrust muss nur aufgewärmt, aber nicht mehr gegart werden. Das geschieht am Besten im auf 80° vorgeheizten Ofen. Währenddessen wird die kräftige Portweinsauce zubereitet. Rotwein und Portwein spenden viel Aroma, sind aber herb und etwas rau im Geschmack. Das wird durch caramelisierten Zucker und Butter ausgeglichen.

Dazu passen Kartoffelpuffer sehr gut.

Zutaten (1 Portion)

- 1 geräucherte Entenbrust, ca. 180g
- 1dl Rotwein
- 1El brauner Zucker
- 2El weisser Balsamico
- 5cl Portwein
- 2 Nelken
- 3cm Zimtstange
- 1 Lorbeerblatt
- 25g kalte Butter

Zubereitung

Entenbrust 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
Ofen auf 80° vorheizen.

Rotwein in einem Pfännchen auf die Hälfte reduzieren.

Zucker in einem weiteren Pfännchen caramelisieren. Sobald er zu schmelzen beginnt, Pfännchen von der Herdplatte ziehen (Vorsicht: Sobald der Zucker geschmolzen ist, verbrennt er schnell.)

Mit dem Balsamico ablöschen (Vorsicht, der aufsteigende Dampf ist sehr heiss) und verrühren und bei kleiner Temperatur köcheln lassen. Es braucht ein bisschen Zeit, bis sich der verklumpte Zucker auflöst. Portwein, Nelken, Zimt und Lorbeerblatt zugeben und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Sobald die Portweinsauce köchelt, die Entenbrust in den Ofen schieben und ca. 30 Minuten aufwärmen lassen.

Portwein in den Rotwein absieben. Sauce knapp am Siedepunkt halten und die kalte Butter stückchenweise mit einem Schwingbesen einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Entenbrust aufschneiden, auf einem vorgewärmten Teller anrichten und mit der Portweinsauce nappieren.



Zucker caramelisieren



Zucker in Balsamico auflösen



Portwein und Gewürze



Butter einmontieren

