



ENTENBRUST AUF KIRSCHSOSSE MIT ORANGENAROMA

Zutaten für 4 Personen

Entenbrust

4 Entenbrüste a 220 g, 1 cl Pflanzenöl, 150 g Sauerkirschen, 10 g Butter, 30 g Eschalottenwürfel, 100 ml Kendermanns Dornfelder halbtrocken, 50 ml Orangensaft, 100 ml brauner Fond, 1 TL abgeriebene Orange, etwas Kartoffelstärke, Prise Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Sauerkirschen putzen und entsteinen.
- Die Entenbrüste parieren und die Haut kreuzweise einritzen ohne dabei in das Fleisch zu schneiden.
- Die Entenbrüste auf allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Pflanzenfett auf allen Seiten gleichmäßig anbraten.
- Die Entenbrüste mit der Haut nach oben, auf ein Ofengitter setzen und im heißen Ofen bei 100 ° C ca. 25 Minuten lang rosa garen.
- Das Entenfett aus der Pfanne gießen, die Butter hinzugeben und darin die Eschalotten farblos anschwitzen.
- Die entkernten Kirschen dazugeben und mit anschwitzen. Mit Kendermanns Dornfelder ablöschen und einmal aufkochen lassen. Die Kirschen wieder heraus nehmen und beiseite stellen.
- Jetzt den Orangensaft zugießen und das ganze auf ein Drittel einkochen lassen. Dann den braunen Fond zugießen und weitere 15 Minuten köcheln lassen.
- Bei Bedarf die Soße mit etwas angerührter Kartoffelstärke binden und die abgeriebene Orangenschale zugeben.
- Jetzt die Kirschen zugeben, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Anrichten

4 Teller im Ofen erwärmen

Die Kirschsoße mit dem Orangenaroma auf Teller dressieren. Die Enden von den Entenbrüsten abschneiden, schräg halbieren und das Fleisch mit dem Anschnitt nach oben auf die Soße setzen. Als Beilage empfehle ich kleine Maispfannkuchen, Kaiserschoten und glasierter Chicoree mit Honig und Ingwer.