Gebratene Entenbrust mit Feigen in Weinsauce

Die Gäste können kommen! Von diesem leckeren Rezept für gebratene Entenbrust mit Feigen in Weinsauce sind auch die anspruchsvollsten Gäste restlos begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

700 g	Entenbrust
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Schalotte
1 EL	Olivenöl
200 ml	Wein
200 ml	Fleischbrühe
200 g	Schlagobers
8 Stk.	Feigen

Zubereitung

1. Für die gebratene Entenbrust mit Feigen in Weinsauce zuerst die Entenbrüste vorbereiten: Die Haut mit einem scharfen Messer in Rautenform einschneiden (Achtung: nicht in das Fleisch schneiden!). Von beiden Seiten mit Pfeffer und Salz würzen.

2. Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Die Entenbrüste einlegen (Hautseite nach unten) und bei mittlerer Temperatur zirka 6 bis 8 Minuten goldbraun braten. Fleisch wenden und auch die andere Seite einige Minuten goldbraun braten. Bei Bedarf Hitze reduzieren und austretendes Fett zwischendurch abgießen. Herd ausschalten und die Entenbrüste mit aufgesetztem Deckel 2 bis 3 Minuten ruhen lassen.

3. Die Sauce zubereiten: Schalotten abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen, darin die Schalotten glasig dünsten. Mit Fleischbrühe und Wein ablöschen. Zum Kochen bringen und bei hoher Temperatur 10 Minuten reduzieren lassen. Die Flüssigkeit soll

dabei auf die Hälfte einkochen.

4. Nun das Schlagobers einrühren, Temperatur reduzieren und noch etwas einköcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Feigen schälen und vierteln, in die heiße Sauce legen.

5. Die fertig gebratene Entenbrust in Scheiben portionieren (etwa 1 Zentimeter dick). Mit der Sauce und den Feigen auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Tipp

Zur gebratenen Entenbrust mit Feigen in Weinsauce schmecken Reis oder Kartoffeln, auch gedünstetes Gemüse passt sehr gut dazu.