Entenbrust mit Johannisbeer-Rotwein-Sauce

Schon mal eine Entenbrust mit Johannisbeer-Rotwein-Sauce probiert? Dann wird es höchste Zeit, dieses wunderbare Rezept zuzubereiten!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

2 Stk.	Entenbrust
2 Stk.	Schalotten
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Thymian
6 Stk.	Kirschtomaten
2 EL	Balsamicoessig
250 ml	Rotwein
30 g	Butter
50 g	Johannisbeeren

Zubereitung

1. Für Entenbrust mit Johannisbeer-Rotwein-Sauce den Ofen auf 180°C vorheizen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Kirschtomaten waschen und halbieren. Thymianblättchen abzupfen und fein hacken.

2. Das Fett auf der Entenbrust einschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrust darin von beiden Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in eine Auflaufform legen. Diese für 10 Minuten in den Ofen stellen.

3. In der Zwischenzeit Schalotten, Knoblauch, Tomaten und Thymian in der Pfanne anschwitzen und 1-2 Minuten dünsten lassen. Mit Balsamico-Essig ablöschen und mit Rotwein auffüllen.

4. Butter und Johannisbeeren (oder Johannisbeergelee) unterrühren und einige Minuten köcheln lassen, bis die Sauce etwas einreduziert. Entenbrust aus dem Ofen nehmen und in

Scheiben schneiden. Mit der Sauce beträufeln und servieren.

Tipp

Zur Entenbrust mit Johannisbeer-Rotwein-Sauce schmeckt ein knuspriges Baguette.