

Gebratene Entenbrust mit Cranberry-Sauce

Die gebratene Entenbrust mit Cranberry-Sauce ist eine köstliche Alternative zur klassischen Ente mit Orange. Durch die Cranberry-Sauce erhält dieses Rezept eine frische Note.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

| | |
|---------|-------------------------|
| 4 Stk. | Entenbrust |
| 50 g | Schalotten (gehackte) |
| 250 ml | Cranberries (Sauce) |
| 120 ml | Hühnerbrühe |
| 120 ml | Portwein |
| 1 EL | Rosmarin |
| 1 EL | Butter |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

Zubereitung

1. Für gebratene Entenbrust mit Cranberry-Sauce mit einem scharfen Messer die Fettschwarte der Entenbrüste rautenförmig einschneiden. Dabei darauf achten, nicht in das Fleisch der Ente einzuschneiden. Ente mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Eine Pfanne erhitzen und die Entenbrust mit der Fettseite nach unten darin anbraten, dabei das Fett abschöpfen. Wenn die Haut goldbraun und knusprig gebraten ist, die Ente wenden und bei abgeschalteter Hitze ca. 10 Minuten garen lassen. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
3. Schalotten schälen und fein hacken. In etwas Fett anschwitzen. Mit Hühnerbrühe ablöschen und mit Cranberry-Sauce und Portwein auffüllen. Rosmarin hacken und unterrühren. Temperatur erhöhen und die Sauce unter gelegentlichem Rühren einreduzieren lassen.

4. Hat die Sauce eine schöne sämige Konsistenz, die Butter hinzufügen und gut verrühren. Die Entenbrust in Scheiben schneiden. Zusammen mit der Cranberry-Sauce anrichten und servieren.

Tipp

Die gebratene Entenbrust mit Cranberry-Sauce schmeckt sehr gut mit Wildreis, Kartoffelpüree oder Polenta.