

# Enten-Brust mit Rotwein-Soße und Steinpilz-Lauch-Gemüse

**Für zwei Personen**

**Für die Entenbrust:**

2 Entenbrustfilets à 200 g                      Salz                      Pfeffer

**Für die Rotweinsauce:**

1 Rote Zwiebel                      250 ml Rotwein      2 EL Butter

neutrales Speiseöl                      Salz                      Pfeffer

**Für das Steinpilz-Lauch-Gemüse:**

200 g Steinpilze                      1 Stange Lauch      1 Gemüsezwiebel

neutrales Speiseöl                      Salz                      Pfeffer

Für die Entenbrust die Entenbrustfilets waschen, trocken tupfen und von Fett und Sehnen befreien. Haut der Entenbrust rautenförmig einschneiden, dabei nicht ins Fleisch schneiden. Pfanne erhitzen und die Entenbrustfilets ohne Fett auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Entenbrustfilets bei niedriger Hitze langsam fertig garen.

Für das Steinpilz-Lauch-Gemüse Steinpilze putzen und würfeln. Lauch waschen, putzen und in Ringe schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Öl erhitzen. Zwiebeln glasig anschwitzen. Steinpilze und Lauch hinzugeben und goldbraun anbraten.

Für die Rotweinsauce Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Sauce mit kalter Butter binden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Entenbrustfilets mit Steinpilz-Lauch-Gemüse und Rotweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Ahmet Dag am 08. Oktober 2015