

Enten-Brust, Cranberry-Portwein-Soße, Pastinaken-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

1 Entenbrust, 350-400 g	1 Orange, Abrieb	Salz, Pfeffer
-------------------------	------------------	---------------

Für die Cranberry-Sauce:

50 g Cranberrys	1 rote Zwiebel	50 g kalte Butter
Butterschmalz	150 ml trockener Rotwein	500 ml Wildfond
100 ml Portwein	1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer

Für das Pastinaken-Gemüse:

3 m.-große Pastinaken	2 EL Butter	1 kl. Bund Petersilie
50 Sesamkörner	Salz	Pfeffer

Für die Cassis-Feigen:

4 kl. frische Feigen	1 Zitrone, Abrieb	1 EL Butter
200 ml trockener Rotwein	100 ml Cassis-Sirup	1 EL Puderzucker

Für die Entenbrust: Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Barbarie-Entenbrust auf der Hautseite mit der Spitze eines scharfen Messers rautenförmig leicht einritzen und salzen. Dann die Entenbrust ohne Zugabe von Fett auf der Hautseite 5-7 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten und dann mit der Hautseite nach oben in eine Auflaufform geben. Die Entenbrust mit etwas Orangenabrieb und Pfeffer bestreuen und im vorgeheizten Ofen ziehen lassen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Scheiben aufgeschnitten servieren.

Für die Cranberry-Sauce: Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butterschmalz in die bereits benutzte Pfanne der Ente geben und gewürfelte Zwiebel darin anschwitzen. Wenn die Zwiebeln glasig sind, mit Rotwein ablöschen und die Cranberrys sowie Rosmarin hinzugeben. Das Ganze aufkochen und kräftig reduzieren lassen. Anschließend Wildfond hinzugeben, nochmals reduzieren lassen. Rosmarin herausnehmen, den Portwein hinzufügen und letztmalig reduzieren. Hitze herunterdrehen und die kalte Butter portionsweise unter Rühren beigeben, bis die Sauce eine schöne Konsistenz hat. Schließlich mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Pastinaken-Gemüse: Pastinaken schälen und in Streifen schneiden, Petersilie fein hacken.

Sesamkörner in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten.

Pastinaken etwa 10 Minuten in Wasser dünsten. Anschließend überschüssiges Wasser abgießen.

In einer Pfanne etwas Butter bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen, die gedünsten Pastinaken hinzugeben und leicht Farbe annehmen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen sowie mit Petersilie und Sesam bestreuen.

Für die Cassis-Feigen: Feigen schälen. Puderzucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen, mit Rotwein und Cassis-Sirup ablöschen. Butter und Zitronenabrieb hinzufügen und bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten einkochen lassen.

Thorsten Hamann am 09. Dezember 2025