

Enten-Brust mit Essig-Kirschen

Für 4 Personen

4 EL Schattenmorellen	100 ml Rotweinessig	200 ml Wasser
50 g Zucker	4 Entenbrüste a 150 g	Salz, Pfeffer
2 EL Butterschmalz	500 g Karotten	1 kleiner Brokkoli
200 ml Rotwein	200 ml Geflügelfond	4 EL Butter

Die Kirschen aus dem Glas nehmen und abtropfen lassen. Essig mit Wasser und Zucker aufkochen, die Kirschen in den kochenden Sud legen, abkühlen und über Nacht abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Den Backofen auf 80 Grad (Umluft 75 Grad, Gas Stufe 1-2) vorheizen. Von den Entenbrüsten die Sehnen entfernen und auch die Haut vorsichtig ablösen. Wer Möchte kann die Haut in feine Streifen schneiden, in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen und vor dem Servieren über das Gericht streuen. Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit hitzestabilem Griff mit 2 EL Butterschmalz von beiden Seiten anbraten und anschließend im 80 Grad heißen Ofen ca. 20 Minuten garen. Karotten schälen, evtl. in Stifte schneiden, in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Brokkoli in Röschen teilen, ebenfalls blanchieren, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Für die Soße den Rotwein mit Geflügelfond und 100 ml Essigkirschensud aufkochen. Um die Hälfte einkochen lassen und anschließend 2 EL kalte Butter unterrühren. Die Kirschen in der Soße erwärmen und abschmecken. Gemüse in einer Pfanne mit 2 EL Butter schwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Entenbrüste aufschneiden, mit dem Gemüse anrichten und mit der Essigkirschsoße umgießen.

Otto Koch Freitag, 14. November