

# Enten-Brust mit Lebkuchen-Soße

## Für 4 Personen

### Für die Entenbrust:

4 Entenbrüste (á ca. 250 g)      Meersalz, Pfeffer

### Für die Lebkuchensauce:

4 frische Feigen                      1-2 TL Zucker              50 ml Portwein  
2 TL alter Balsamico              200 ml Geflügeljus      Kardamom  
50 g Lebkuchen

### Für das Polenta-Soufflé:

4 Eier                                      1 Knoblauchzehe          1 Zweig Thymian  
300 ml Milch                              100 g Polenta              Butter

Die Entenbrüste abspülen und trockentupfen. Die Hautseite mit dem Messer kreuzweise leicht einritzen. Entenbrüste in zwei Pfannen auf der Hautseite, ohne Fett knusprig anbraten. Entenbrüste wenden und auf der Fleischseite, bei sanfter Hitze ca. 15 Minuten weiter braten. Während des Bratens, das Fleisch mit dem Bratfett beträufeln. Für die Lebkuchensauce Feigen vorsichtig abspülen und trockentupfen. Am Stielansatz kreuzweise einritzen. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Portwein ablöschen. Balsamico unterrühren und die Feigen hineinlegen. Bei sanfter Hitze etwas ziehen lassen. In der Zwischenzeit Geflügeljus erhitzen. Mit Kardamom würzen. Lebkuchen zerbröckeln unter die Sauce rühren. Für die Polenta, Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Knoblauch schälen und etwas andrücken. Thymian abspülen und trockenschüteln. Milch Knoblauch und Thymian ca. 5 Minuten köcheln lassen. Thymian und Knoblauch entfernen. Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Für das Polenta Soufflé:

Polenta unter Rühren in die Milch einstreuen und leicht kochen lassen. Eigelbe langsam, nacheinander unter die noch heiße Polenta rühren. Eiweiß unter die lauwarmer Polenta heben. Polenta auf vier gefettete, ofenfeste Förmchen verteilen (ca. 5-6 cm Durchmesser) und im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen. Entenbrüste zuletzt noch einmal auf der Hautseite knusprig braten. Herausnehmen, etwas ruhen lassen und in Scheiben schneiden. Polentasoufflé aus dem Ofen nehmen und auf vorgewärmte Teller stürzen. Mit Entenbrust, Feigen und Lebkuchensauce anrichten.

Karlheinz Hauser 03. Dezember 2012