

# Enten-Brust

## Für 2 Portionen

2 Stk. Entenbrust	2 Stk Äpfel, säuerliche	1 EL Zucker
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	4 EL Calvados
100 ml Rotwein, trocken	100 ml Geflügelbrühe	1 Zweig Rosmarin

Zuerst die Entenbrüste waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, von Sehnen und überstehender Fetthaut befreien und mit Salz und Pfeffer würzen.

Danach Rosmarin von den Stielen zupfen und über das Entenfleisch streuen.

Dann das Fleisch mit der Hautseite nach unten in eine Pfanne ohne Fett legen.

Anschließend die Pfanne erhitzen und die Brüste auf der Hautseite 10-15 Minuten langsam (bei nicht allzu großer Hitze) anbraten bis die Haut schön braun und nur 4-5 mm dünn ist. Dabei das ausgetretene Fett immer wieder abschöpfen bzw. abgießen.

Das Fleisch umdrehen und auf der anderen Seite 4-5 Minuten braten.

Das Fleisch im vorgeheizten Backofen bei etwa 120 Grad warmhalten.

Nun die Äpfel schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden, zum Bratsatz in die Pfanne geben und kurz anbraten.

Anschließend den Zucker dazugeben und hell karamellisieren lassen. Mit Calvados ablöschen, mit Geflügelbrühe und Rotwein aufgießen und die Soße einköcheln lassen.

Zum Schluss die Entenbruststücke in schräge Scheiben schneiden und mit der Soße anrichten.

Zur Entenbrust passen Rotkohl, Spätzle oder gebratener Rosenkohl.

Anstelle von Calvados kann man auch normalen Apfelsaft verwenden.

NN am 23. Oktober 2024