

Entenbrust an Portweinsauce

Zutaten für 4 Personen

2 Entenbrüste
2 Taracco Orangen
5 Zweige Rosmarin
Fleur de Sel
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 dl Tawny Portwein
2 dl Bratensauce
etwas Petersilie

In jede Entenbrust eine tiefe Tasche schneiden, ohne diese zu durchtrennen. Orangen filetieren und in 5 mm grosse Stücke schneiden. Von drei Zweigen des Rosmarins die Nadeln abzupfen und fein hacken. Die Tasche salzen und pfeffern. Die Orangen und das Rosmarin in die Taschen füllen. Die Füllung mit wenig Portwein beträufeln.

Die Entenbrüste mit Küchenschnur zubinden. Eine Bratpfanne ohne Fett erhitzen. Die Entenbrüste darin zuerst auf der Fettseite 5 Minuten anbraten. Wenden und weitere 3 Minuten anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Den Backofen auf 170°C vorheizen. Restlichen Portwein in einer Pfanne aufkochen und dann auf einen Drittel einkochen lassen. Bratensauce dazugeben und aufkochen. Die Sauce durch ein feines Sieb giessen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Entenbrüste in der Ofenmitte 6 Minuten fertig garen. Die Petersilie fein hacken, Fleisch tranchieren und mit Sauce anrichten. Mit dem restlichen Rosmarin und der Petersilie garnieren.

Dazu passt Kartoffelgratin und saisonales Gemüse.

Weintipp: Dazu passt ein gehaltvoller, aber eleganter Rotwein aus Portugal oder Südamerika oder ein charmanter Barbaresco aus dem Piemont.

Aus unserem Sortiment:

Dão Reserva, Alvaro Castro, Portugal

Nove Reserve, Jorge Moreira, Douro

El Conquistador Malbec, Argentinien

Passo doble, Tupungato, Masi, Argentinien

Barbaresco, Produttori del Barbaresco

Barbaresco „Principe Gaia“, Roberto Sarotto