

Entenbrust mit Balsamico-Schalotten

Zutaten für 4 Personen:

2 Entenbrüste(à ca. 300 gr.)
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
7 EL. Balsamico-Essig(Mazzetti)
Bund Thymian
100 gr. Schalotten
400 ml. Hühnerbouillon /Instant
2-3 EL Orangenmarmelade
4 Kumquats (auch als Mini- oder Zwergorangen bezeichnet)
Beilage: Bandnudeln mit Lauch

Zubereitung:

Fleisch in 1 EL Öl von jeder Seite etwa 2 Minuten anbraten, salzen und pfeffern.
Mit 2 EL. Essig ablöschen. Auf ein Backblech legen. Thymian darüber streuen.
Im Backofen bei 175° Grad 15 - 20 Minuten zu Ende garen, dabei nach und nach mit 4 EL Essig beträufeln. Schalotten halbieren, in 1 EL Öl anbraten, Salzen und mit 1 EL Essig würzen. Entenbrüste mit Bouillon übergießen. Fond durch ein Sieb gießen und Schalotten damit ablöschen.
5 Minuten bei starker Hitze einkochen. Marmelade darin auflösen.
Kumquats in Scheiben schneiden und zugeben. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Fleisch aufschneiden und mit der Sauce und Feigenspalten auf 4 Teller anrichten.
Dazu passen Bandnudeln mit Lauch.

B on appé tit!