

Entenbrust mit Balsamico-Soße

Zutaten für 4 Personen:

2 Entenbrustfilets
150 gr. Schalotten
2 TL Honig
3 Würfel Klarer Bratensaft etwas dunkler Soßenbinder
2EL Aceto balsamico
Salz, Pfeffer
Dazu schmecken: Brokkoli und Bratkartoffeln

Zubereitung:

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Entenbrust salzen, pfeffern. In beschichteter Pfanne auf der Hautseite 3 Minuten braten. Wenden und auf der Fleischseite 2 Minuten anbraten. Mit der Hautseite nach oben in eine Auflaufform legen. Im Ofen 15 — 20 Minuten garen. Schalotten abziehen, halbieren, im Entenfett braten. Honig und 400 ml Wasser zufügen, aufkochen. Bratensaft darin unter Rühren auflösen. Mit Soßenbinder binden. Mit Salz, Pfeffer und Essig würzen.

„guten Appetit“