

Enten-Brust in Kirsch-Soße mit Rösti

Für zwei Personen

2 Entenbrustfilets a 150 g	3 festk. Kartoffeln	50 g Sauerkirschen
3 Schalotten	0,5 Bund Thymian	150 ml Geflügelfond
100 ml Rotwein	50 ml Kirschsafft	2 EL Soßenbinder, dunkel
ÖL	1 Muskatnuss	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, reiben und mit etwas Muskat würzen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse zusammendrücken, kleine Rösti formen und in der Pfanne goldbraun braten. Die Kirschen putzen und entsteinen. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Entenbrust waschen, trocken tupfen und die Hautseite kreuzweise einritzen. Dabei jedoch nicht ins Fleisch schneiden. Die Entenbrustfilets mit Salz und Pfeffer einreiben und in einer Pfanne mit etwas Öl drei Minuten lang auf der Hautseite scharf anbraten. Von der anderen Seite weitere zwei Minuten braten und anschließend im vorgeheizten Ofen fertig braten. Das Fett aus der Pfanne bis auf zwei Esslöffel abgießen und die Schalotten darin andünsten. Mit dem Rotwein und dem Kirschsafft ablöschen und bis auf ein Drittel einkochen lassen. Etwas Thymian zupfen, klein hacken und mit dem Geflügelfond zu den Schalotten geben. Das Ganze weitere fünf Minuten einkochen lassen. Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Die Sauerkirschen und den Soßenbinder zur Soße geben, alles noch einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Entenbrust mit der Kirschsoße und den Rösti auf Tellern anrichten, mit etwas Thymian garnieren und servieren.

Regina Zinsmeister am 27. Januar 2011