

Enten-Filets in Ahorn-Sirup mit karamellisierten Äpfeln

Für 4 Personen

Entenfilets:

250 ml Ahornsirup 1 Limette, unbehandelt 4 Entenfilets

Ingwer, frisch

Soße:

6 EL Portwein 6 EL Balsamico

Äpfel:

3 Äpfel 2 – 3 EL Butter, geklärt 1 EL Zucker

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Entenfilets:

Den Ahornsirup erhitzen, Limettenzesten und geriebenen Ingwer dazu geben. Abkühlen lassen und in einer Flasche im Kühlschrank aufbewahren. Die Entenfilets putzen, Sehnen und überflüssiges Fett entfernen, dann mit einem scharfen Messer ganz fein, rautenförmig einschneiden. Den Ahornsirup in einer Pfanne erhitzen. Die Entenfilets richtig schön heiß auf der Hautseite darin karamellisieren lassen. Das Fleisch ab und an anheben, damit die Filets auch tatsächlich im Sirup sind. Wenn die Haut karamellisiert ist, nur noch kurz auf der Fleischseite braten. Die Filets in der Pfanne auf ein Gitterrost legen und für acht Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen.

Soße:

Portwein und Balsamico so lange in einem kleinen Topf sirupartig einkochen, bis nur noch drei bis vier Esslöffel Flüssigkeit im Topf sind.

Äpfel:

Die Äpfel in Achtel schneiden und das Kerngehäuse herausnehmen. Dann die Butter klären. Zwei bis drei Esslöffel geklärte Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelstücke mit dem Zucker darin abraten. Nur kurz, sie sollen goldbraun und nicht zu weich werden. Die Apfelstücke auf einem vorgewärmten Teller anrichten und dann etwas Portwein-Balsamico rüber träufeln.

Tipp:

Geschmacklich und optisch passen dazu noch Granatapfelkerne.

Lea Linster am 25. November 2011