Geschmorte Entenbrust

2 Entenbrustfilets, a 300g Salz, Pfeffer 2 Knoblauchzehen
2 Zwg. Thymian 250 ml Rotwein 200 ml Hühnerbrühe
50 g Butter

Die Filets mit der Hautseite nach oben auf ein Schneidebrett legen, die Haut vorsichtig in einem Rautenmuster einschneiden, großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Filets mit der Hautseite nach unten in einer großen, ofenfesten Pfanne bei mittlerer Hitze 6-8 Minuten braten, bis die Haut goldbraun und knusprig ist. Dann die Filets vorsichtig wenden und 2-3 Minuten auf der Fleischseite braten.

Die gehackten Knoblauchzehen und die frischen Thymianzweige hinzugeben und kurz mitbraten, bis der Knoblauch duftet. Die Filets aus der Pfanne nehmen.

Den Rotwein in die Pfanne gießen und zum Kochen bringen; dabei mit einem Holzlöffel den Bratensatz vom Pfannenboden lösen.

Die Hitze reduzieren und Hühnerbrühe hinzufügen. Die Entenbrustfilets wieder in die Pfanne legen, abdecken und bei niedriger Hitze 15-20 Minuten schmoren lassen.

Nach dem Schmoren die Entenbrustfilets aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Die Soße bei mittlerer Hitze weiter köcheln lassen, bis sie leicht eingedickt ist.

Butter einrühren, um die Sauce zu verfeinern und ihr Glanz zu verleihen.

Die Entenbrust in Scheiben schneiden und anrichten. Die Filets mit der Soße übergießen und mit frischem Thymian garnieren.

Tipps:

Als Beilagen seien Kartoffel-Püree oder gedünstetes Gemüse, wie grüne Bohnen oder Karotten, empfohlen.

Anstelle von Thymian Rosmarin oder Salbei verwenden, um der Soße eine andere Note zu verleihen.

Die Soße mit Orangen- oder Granatapfelsaft abschmecken.

Die Soße mit einer Prise Honig oder Ahornsirup verfeinern.

Für eine größere Schärfe eine Prise Chili oder Pfefferflocken hinzufügen.

Auch Bratkartoffeln oder Rösti eignen sich hervorragend.

Gebratene Polenta oder Quinoa sind ebenfalls interessante Alternativen.

Die Beilagen beeinflussen nicht nur den Geschmack sondern auch die Präsentation des Gerichtes.

NN am 27. Juli 2025