

Festliches Menü! Rezept/Foto: Deutsches Geflügel
 ESSEN & TRINKEN *liveMagazin* Nov/Dez 2016

Entenbrust mit Marsala-Kirschsoße

Zutaten für 4 Personen:

2 Entenbrustfilets (à 300 g), 500 g Sauerkirschen (TK), 2 EL Zucker, 250 ml Marsala, 1 TL Kartoffelmehl, je 1 Prise Salz und Cayennepfeffer, 1 kleines Bund Rosmarin, 1 TL Rapsöl, *Kartoffelplätzchen*: 500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend, 1 Ei (M), Salz, Pfeffer, 4 EL Rapsöl

Zubereitung:

Sauerkirschen auftauen und gut abtropfen lassen. Eine Pfanne trocken erhitzen. Kirschen darin kurz anschmoren, mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Marsala und evtl. Kirschsafft angeben und aufkochen. Stärke mit wenig kaltem Wasser verrühren, unter die Kirschen rühren und nochmals aufkochen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Warm stellen. Entenbrustfilets mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne braun braten. Entenbrust wenden und die Fleischseite anbraten. Dann mit der Hautseite nach oben in eine feuerfeste Form legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 15-20 Min. braten. Kartoffeln schälen, waschen und fein raspeln. Mit Ei, Salz und Pfeffer mischen. Öl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel kleine Häufchen Kartoffelmasse in die Pfanne setzen, flach drücken und die Kartoffelplätzchen von beiden Seiten knusprig braten. Entenbrust vor dem Anschneiden 5 Min. ruhen lassen. Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen, kleingezupfte Rosmarinzwige kurz knusprig braten. Entenbrust in Scheiben schneiden, mit Kirschsauce, Rosmarin und Kartoffelplätzchen anrichten.

Rezept/Foto: Deutsches Geflügel

