



WEIHNACHTS-MENÜ

Entenbrust auf Cidre-Apfelsauce



Rezept für 4 Personen

2 Entenbrüste à ca 370g von Wegmüller's

Zutaten für Sauce:

1 Sternanis
4 Wacholderbeeren
1 TL Senfsaat
1 TL schwarze Pfefferkörner
4 Pimentkörner, Salz
500g Schalotten
4 EL Olivenöl
4dl Cidre(Suure Moscht)
250g rote Äpfel
1 El Majoran
1-2 TL Saucenbinder
1 El Preiselbeeren aus dem Glas
Pfeffer aus der Mühle
2 TL Balsamico

Zubereitung:

Die Fettseite der Entenbrüste kreuzförmig einschneiden. Sternanis, Wacholder, Senfsaat, Pfefferkörner und Piment im Mörser fein mahlen. Die Entenbrüste darin wenden und salzen. Schalotten pellen und halbieren. Öl in einem Bräter erhitzen und die Entenbrüste zuerst auf der Fettseite 3 Min. dann auf der Fleischseite 2 Min anbraten.

Die Brüste herausnehmen und die Schalotten im Fett goldbraun anbraten. Cidre zugießen und die Brüste mit der Fettseite nach oben einlegen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 25 Min rosa garen. Äpfel ungeschält in 1cm dicke Scheiben schneiden und entkernen, den Majoran dazu legen. Beides erst 10 Min vor Ende der Garzeit zugeben.

Entenbrüste in Alufolie wickeln und ca 5 Min ruhen lassen. Die Sauce in einen Topf geben, aufkochen und Saucenbinder hinzufügen. Die Preiselbeeren einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico würzen. Die Brüste in Scheiben schneiden und auf der Sauce anrichten. Dazu passt Kartoffelstock oder Kartoffelgratin.