

Entenbrust auf Preiselbeersauce

Zutaten:

4 Filets Wildentenbrust
20 g Butterschmalz
frisch gemahlener Pfeffer
Salz
1 TL gemahlene Kräuter der Provence
(Gewürz- oder Kaffeemühle)
40 ml Weinbrand

...für die Sauce:

Bratensatz 30 g Butter
1 EL Zucker
100 g frische Moos- oder Preiselbeeren
125 ml Rotwein einige Tropfen Obstessig
375 ml einreduzierte Wildentenbrühe
(gekocht aus den Wildentenkarkassen)
4 EL Creme fraîche (Schmand oder saure Sahne)
1-2 EL Preiselbeeren aus dem Glas

Zubereitung:

Filets pfeffern und salzen. In der Bratpfanne das Butterschmalz erhitzen, darin die Filets bei zurückgeschalteter Hitze anbraten.

Filets mit den Kräutern bestreuen.

Bei geschlossenem Deckel ca. 8 Minuten garen. Mit dem Weinbrand begießen und flambieren. Filets aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einschlagen.

Butter in die Pfanne geben, Zucker einstreuen und karamellisieren lassen. Beeren zugeben und kurz mit garen.

Rotwein angießen und aufkochen lassen. Wildentenbrühe zugeben, das Ganze auf die Hälfte einkochen.

Creme fraîche einrühren, Preiselbeeren aus dem Glas zugeben, mit Obstessig, Pfeffer und Salz abschmecken.

Beilagen: Teigwaren oder Reis, mit Balsamico, Fruchtsig und Zucker angerichteter Kopfsalat