



Rosa gebratene Entenbrust in Spätburgunderjus

Rezept für 4 Personen

- 4 Stück Entenbrust**
- 1/4 l trockener Spätburgunder**
- 1 Zwiebel**
- 1 Bund Wurzelgemüse**
- 2 cl Brand vom Gutedeltrester**
- 1 TL Tomatenmark**
- 30 g Butter**



Zubereitung

Entenbrüste von beiden Seiten würzen und mit einem schrägen Messer rutenförmig einschneiden. Entenbrüste in die kalte Pfanne legen und langsam erhitzen bis sich das Fett löst. Wenden und weiter anbraten. Aus der Pfanne nehmen, gewürfeltes Wurzelgemüse darin scharf anbraten und Tomatenmark zugeben. Weitere 5 Minuten anbraten. Mit Gutedeltrester und Rotwein ablöschen und weiter köcheln lassen, bis die Soße um die Hälfte reduziert ist. Zum Schluss abschmecken und kalte Butterstücke unter die Soße mixen, um so die Soße zu binden.

Zwischenzeitlich die Entenbrüste im Ofen bei 160°C ca. 15 Minuten garen und anschließend weitere 3 Minuten ruhen lassen, damit sich das Fleisch entspannt.

Dazu passt sehr gut ein Kartoffelpüree und grüner Spargel.

Dazu empfehlen wir

**Ballr. - Dott. Castellberg
Spätburgunder Rotw. QbA trocken**