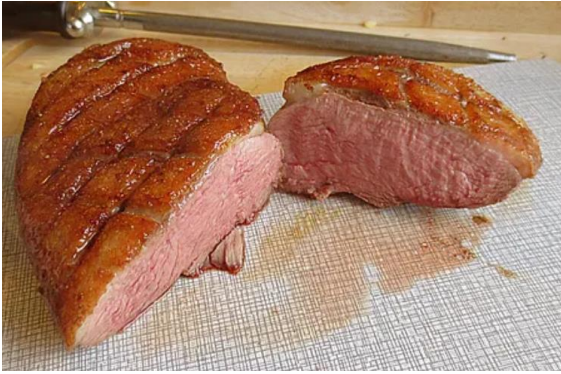


Entenbrust mit Äpfeln



Zutaten

2 Entenbrüste

½ TL Thymian

Salz und Pfeffer

2 Äpfel

1 EL Zucker

4 EL Calvados

100 ml Rotwein

100 ml Geflügelfond

1 EL Butter, eiskalte, n. B.

ZUBEREITUNG

Die Entenbrüste salzen und pfeffern, mit der Hautseite in eine kalte Pfanne ohne Fett legen. Die Pfanne erhitzen und das Fleisch behutsam braten, dabei brät reichlich Fett aus. Nach 10-15 Minuten wenden und weitere 10-15 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Bei 80-100°C im Backofen warm halten.

Die Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden, zum Bratsatz geben und kurz anbraten. Zucker einstreuen und hell karamellisieren lassen, mit Calvados ablöschen und mit Rotwein und Geflügelfond aufgießen. Etwas einköcheln lassen, zum Schluss evtl. zur Bindung eiskalte Butter in Stückchen darunter schlagen.

Die Entenbrust aufschneiden und mit der Soße servieren.

In der HLF:

Statt in der kalten Pfanne die Entenbrüste in der HLF Schublade garen. Das Fett anschließend in eine Pfanne geben und wie im Rezept weiter machen. Das Fleisch solange in der HLF bei 100°C warm halten.

