

# Entenbrust mit Rotwein-Cassis-Sauce

Für 4 Personen

## Zutaten:

### Fleisch

- 2 Entenbrustfilets á ca. 400 g
- 1 EL Butterschmalz oder Öl
- 2 Thymianzweige
- 1 Rosmarinzweig
- 3 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe
- Noilly-Prat

### Sauce

- 400 ml Enten- oder Geflügelfond
- 100 ml Cassis (Johannisbeerlikör)
- 250 ml Rotwein
- 1 EL Zucker, gehäuft
- Salz, Pfeffer
- Speisestärke

*Zubereitungszeit: 50 Minuten, plus Kochzeit 20 Minuten*

1. Für die Sauce den Zucker hell karamellisieren, Topf von der Herdplatte nehmen und mit Fond, Cassis und Rotwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 Minuten einkochen lassen. Mit Speisestärke binden. Den Backofen auf 160°C vorheizen.
2. Die Entenbrustfilets waschen, trocken tupfen, auf der Hautseite das Fett rautenförmig einritzen. Die Filets salzen und pfeffern, in einer Pfanne mit dickem Boden in heißem Öl zuerst auf der Fleischseite kräftig anbraten, dann wenden und auf der Hautseite weiter braten.
3. Thymian und Rosmarin kurz anbraten. Butter und Knoblauch (mit Salz zerdrückt) zugeben und das Fleisch damit glasieren. Die Filets mit der Hautseite nach unten in ca. 20 Minuten (Thermometer: 60°C, 5 Minuten) auf der mittleren Schiene des Backofens fertig garen.
4. Mit etwas Noilly-Prat und evtl. etwas vom Saucenfond ablöschen damit der Bratensatz nicht anbrennt.
5. Das Filet in Alufolie wickeln und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Schräg in Scheiben schneiden und in der Pfanne servieren. Den Fleischsaft und der restliche Bratenfond zur Sauce geben.
6. Dazu passen Bratkartoffel und Rosenkohlpüree oder glasierte Maronen.

*Die Sauce kann man schon am Vortag vorbereiten.*

