Entenbrust mit Portwein-Maronen

Kategorien: Fleischgerichte, Geflügelgerichte
Land / Stil: k.A. / Weihnachten
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

350 g rohe Esskastanien mit Schale
Salz
weißer Pfeffer
500 g Rosenkohl
1 EL kalte Butter
2 EL kalte Butter
700 Entenbrustfilets
8 Schalotten
8 kleine Zwiebeln
1 EL Zucker
2 EL Balsamico-Essig
150 ml roter Portwein
Alufolie

Zubereitung

1. Maronen schälen und in Salzwasser ca. 10 Minuten garen, dann abtropfen lassen. Rosenkohl putzen und waschen. In 1 EL heißer Butter andünsten, salzen. Mit 400 ml Wasser ablöschen, zugedeckt ca. 15 Minuten garen.

2. Entenfilets waschen und trockentupfen. Haut rautenförmig einschneiden, würzen. In einer heißen Pfanne ohne Fett erst auf der Hautseite ca. 5 Minuten kräftig anbraten. Dann die Fleischseite kurz anbraten. Mit der Haut nach oben in eine Auflaufform legen. Etwas von dem entstandenen Bratfett angießen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 15-20 Minuten braten.

3. Restliches Fett, bis auf 1-2 EL, aus der Pfanne gießen. Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Im heißen Bratfett anbraten. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Mit Essig und Portwein ablöschen. Maronen darin unter öfterem Wenden ca. 5 Minuten glasieren, würzen.

4. Fleisch herausnehmen und in Alufolie ca. 5 Minuten ruhen lassen. 2 EL Butter in Stückchen unter die Maronen rühren, abschmecken. Entenbrust aufschneiden. Alles anrichten. Dazu passen Kroketten.