Entenbrust mit Salat

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



Zutaten

4 Barbarie-Entenbrüste
Salz
Pfeffer
9-10 EL Sonnenblumenöl
je 3 Zweige Rosmarin
je 3 Zweige Thymian
50 g Zucker
3-4 EL Rotwein
200 ml Portwein
150 ml Orangensaft
Saucenbinder
1 Vanilleschote
1 Frissé-Salat
5 Strauchtomaten
1 gelber Paprika
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Himbeer-Essig
150 g Tête de Moine-Röschen

Zubereitung

Entenbrüste salzen und pfeffern.

in 3-4 EL Öl zuerst auf der Hautseite, dann 4 Minuten auf der Fleischseite anbraten.
Zum Ende der Bratzeit je 1 Zweig Rosmarin und 1 Zweig Thymian mit in die Pfanne geben.
Bei 200°C 15 Minuten im Backofen weiterkochen.
Zucker karamellisieren lassen.

Mit Rotwein, Portwein und Orangensaft ablöschen und einkochen.
Falls nötig mit Saucenbinder andicken.
Die Sauce abschmecken mit: ausgekratztem Vanillemark, Salz, Pfeffer, dem Bratensaft der Entenbrust, sowie 1 Zweig Thymian und 1 Zweig Rosmarin.
Salat klein zupfen.
Tomaten in Spalten schneiden, Kerne entfernen.
Paprika, Zwiebel und Knoblauch fein würfeln.
Restlichen Rosmarin und Thymian fein hacken.
Zwiebel, Knoblauch und Kräuter mit übrigem Öl und Himbeeressig zu einem Dressing verrühren.
Mit Salat und Gemüse mischen.
Entenbrust aufschneiden.
Mit Salat, Sauce und Käseröschen anrichten.