

# Entenbrust "Beaujolais"

*Hans Martin Sauer, Darmstadt den 2.4.2006*

★ Entenbrust 400 g mit Haut  
0,1 Ltr Diestelöl  
0,2 Ltr. Rotwein  
4 cl Cognac  
0,1 Ltr frische Schlagsahne  
1 kl. Zwiebel  
Thymian, Pfeffer, Salz, Currypulver,  
Cayenne-Pfeffer  
Einige Lorbeerblätter

★ Speckschicht der gewaschenen und abgetrockneten Entenbrust karreeförmig einschneiden und in einem stark erhitzten Bräter in etwas Distelöl gut anbraten, danach auch die andere Seite bräunen.

★ Entenbrust herausnehmen, feingehackte Zwiebel im Bratensaft anbraten, mit Rotwein und Cognac ablöschen. Thymian und Lorbeer zugeben. Entenbrust darin bei kleiner Flamme 20 Minuten garen. Entenbrust wieder herausnehmen, Bratensaft mit Sahne und den Gewürzen abschmecken.

★ Tip: mit einem Bratenthermometer sollte geprüft werden, daß die Temperatur im Innern der Entenbrust 55 - 60°C nicht übersteigt. Dann bleibt das Fleisch rosa.

★ Mit Bandnudeln und grünen Bohnen servieren, dazu ein Glas Beaujolais.

www.wwww

