



Entenbrust auf Kirschsauce mit Orangenaroma

Rezepte von Sternekoch Bernd Flemming

Zutaten für 4 Personen:

4 Entenbrüste a 220 g
1 cl Pflanzenöl
150 g Sauerkirschen
10 g Butter
30 g Eschalottenwürfel
100 ml Kendermanns Dornfelder halbtrocken
50 ml Orangensaft
100 ml brauner Fond
1 TL abgeriebene Orange
etwas Kartoffelstärke
Prise Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Sauerkirschen putzen und entsteinen.
2. Die Entenbrüste parieren und die Haut kreuzweise einritzen ohne dabei in das Fleisch zu schneiden.
3. Die Entenbrüste auf allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Pflanzenfett auf allen Seiten gleichmäßig anbraten.
4. Die Entenbrüste mit der Haut nach oben, auf ein Ofengitter setzen und im heißen Ofen bei 100°C ca. 25 Minuten lang rosa garen.
5. Das Entenfett aus der Pfanne gießen, die Butter hinzugeben und darin die Eschalotten farblos anschwitzen.
6. Die entkernten Kirschen dazugeben und mit anschwitzen. Mit Kendermanns Dornfelder ablöschen und einmal aufkochen lassen. Die Kirschen wieder herausnehmen und beiseite stellen.
7. Jetzt den Orangensaft zugießen und das ganze auf ein Drittel einkochen lassen. Dann den braunen Fond zugießen und weitere 15 Minuten köcheln lassen.
8. Bei Bedarf die Sauce mit etwas angerührter Kartoffelstärke binden und die abgeriebene Orangenschale zugeben.
9. Jetzt die Kirschen zugeben, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Anrichten:

4 Teller im Ofen erwärmen

Die Kirschsauce mit dem Orangenaroma auf Teller dressieren. Die Enden von den Entenbrüsten abschneiden, schräg halbieren und das Fleisch mit dem Anschnitt nach oben auf die Sauce setzen. Als Beilage empfehle ich kleine Maispfannkuchen, Kaiserschoten und glasierter Chicoree mit Honig und Ingwer.



Weinempfehlung von Master of Wine Alison Flemming

Kendermanns Dornfelder halbtrocken

Zwei, die sich gesucht und gefunden haben! Kendermanns Dornfelder halbtrocken zitiert alle Aromen des Gerichtes, fasst sie zusammen und verbindet sie. Seine opulente Kirschfrucht kommt auch in der Sauce vor und die feine Holznote unterstreicht die Röstaromen der knusprigen Haut, die beim scharfen Anbraten in der Pfanne entstanden sind. Die kräftige Struktur des Dornfelders harmoniert perfekt mit dem herrlichen Geschmack des rosa gebratenen Fleisches und die dezente Süße der Sauce verlangt nach einem nicht allzu trockenen Wein.



Alison & Bernd Flemming



Kendermanns

DEUTSCHLANDS FEINE WEINE