



Entenbrust mit Portwein und Pflaumen

Zutaten

- 6 Pflaumen, getrocknet u. entsteint
- 3 EL roter Portwein
- 100 g Schalotten
- 600 g Entenbrustfilets
- 300 ml Wasser
- 1 Beutel MAGG Fix für Entenbrust à l'Orange

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Pflaumen in Würfel schneiden und mit Portwein mischen. Schalotten schälen und in Spalten schneiden.
3. Entenbrustfilets waschen, trocken tupfen und die Haut mit einem Messer kreuzförmig einschneiden. Mit der Hautseite nach unten in einem hitzebeständigen Topf oder Bräter anbraten, wenden und auf der anderen Seite anbraten. Topf von der Kochstelle nehmen, Entenbrust herausnehmen und das Fett abgießen. Schalotten in dem Topf andünsten,
4. Wasser zugießen. MAGG Fix für Entenbrust à l'Orange einrühren und zum Kochen bringen. Pflaumen mit dem Portwein zugeben, Entenbrust mit der Hautseite nach oben hineinlegen und mit etwas Sauce übergießen. Im Backofen ca. 25-30 Min. schmoren. Nach Belieben die Entenbrust kurz unter dem Backofengrill bis zur gewünschten Knusprigkeit grillen. Dazu passen Kartoffelklöße und Rotkohl.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	16 g
Energie	551 kcal
Fett	36 g
Protein	38 g

🕒 55 Minuten

⊕ 3 Portionen