



Entenbrust mit Gewürz-Kirschen

Zutaten

- 1 Vanilleschote
- 350 ml Wasser
- 2 EL Portwein
- 1 Beutel MAGGI Fix für Sauerbraten
- 270 g Schattenmorellen
- 1 Zimtstange(n)
- 700 g Entenbrustfilets
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. In einem Topf 350 ml Wasser und Portwein heiß werden lassen. MAGGI Fix für Sauerbraten einrühren und zum Kochen bringen.
2. Schattenmorellen abtropfen lassen und zugeben. Vanillemark, Vanilleschote und Zimt ebenfalls zugeben. Alles bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 15 Min. kochen. Vanilleschote und Zimtstange anschließend entfernen.
3. Entenbrustfilets waschen, trocken tupfen und die Fettschicht kreuzweise einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Entenbrustfilets mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne legen. Die Pfanne heiß werden lassen und die Entenbrustfilets von jeder Seite ca. 10 Min. braten. Herausnehmen, in Alufolie wickeln und kurz ruhen lassen. Anschließend in Scheiben schneiden und mit den Gewürz-Kirschen anrichten. Dazu schmecken Schupfnudeln und ein Feldsalat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	23 g
Energie	508 kcal
Fett	31 g
Protein	33 g

🕒 45 Minuten

⊕ 4 Portionen