Entenbrust mit Rotweinsauce

Zutaten

- 400 g Entenbrustfilets
- 40 g Schalotten
- 50 ml Rotwein
- 250 ml Wasser
- 1 MAGGI Brühwürfel
- 1 EL Johannisbeergelee
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- etwas Soßenbinder für dunkle Soßen

Zubereitung

1. Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze (130°C Umluft) vorheizen. Entenbrustfilets waschen, trocken tupfen und die Haut mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Mit MAGGI Würzmischung 1 von beiden Seiten kräftig würzen.

2. Entenbrustfilets mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne ohne Fett legen und ca. 4 Min. knusprig braten. Wenden und weitere 4 Min. braten. Anschließend herausnehmen, in Aluminiumfolie wickeln und im Backofen ca. 10 Min weitergaren.

3. Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in der Pfanne im verbliebenen Bratfett andünsten. Mit Rotwein ablöschen. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Brühwürfel zugeben und darin auflösen. Mit Soßenbinder für dunkle Soßen bis zur gewünschten Sämigkeit binden und Johannisbeergelee einrühren. Entenbrustfilets in Scheiben schneiden und zusammen mit der Sauce auf Tellern anrichten.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	2 g
Energie	244 kcal
Fett	17 g
Protein	18 g

30 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de