

## Entenbrust Sauce Julie Andrieu

Kategorie: Geflügel

Rezept Nr.: 343

Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Entenbrust	500 Gramm	
Sojasauce	3 EL	helle
	0	
Süßwein	2 EL	oder weißer Portwein
Currypulver	1 TL	
Ingwer	2 TL	frisch, gerieben
Rosinen	3 EL	
Salatgurke	1 Stück	klein, Gärtnergurke
Apfelblättermantel	0,5 Stück	
Zitrone	0,5	
Minze	3 Zweige	
Sonnenblumenöl	2 EL	
Butter	20 Gramm	

### Zubereitung

1. Bei den Entenbrüsten die Fetthaut entfernen. Die Haut aber im Kühlschrank aufbewahren z.B. für ein Omelette mit Entengrieben (siehe dort).
  2. Sojasauce, Süßwein, Curry, den geriebenen Ingwer, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren und darin die enthäuteten Entenbrüste mindestens 2 Stunden, besser eine Nacht, marinieren.
  3. Den Backofen vorheizen auf 190°. Die Entenbrüste aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und leicht trocken tupfen. Dann in Öl auf allen Seiten gut anbraten und zum Fertigkochen in den vorgeheizten Ofen schieben (je nach Größe 15 - 20 Minuten).
  4. Währenddessen die Rosinen mit etwas heißem Wasser übergießen und etwas ziehen lassen, dann abgießen. Den Apfel und die Gurke schälen, jeweils entkernen und zusammen mit den Rosinen in etwas Butter anlaufen lassen und 5 Minuten auf lebhaftem Feuer dünsten.
  4. Wenn die Entenbrüste fertig sind, den Bratfond mit der Marinade (evtl. noch etwas Flüssigkeit zugeben) aufkochen lassen und abschmecken.
  5. Die Entenbrüste schräg in Scheiben geschnitten auf den Tellern anrichten mit Sauce übergießen und mit dem geschmorten Apfel-Gurkengemüse umlegen. Mit gehackter Minze garnieren.
- Dazu passt ein halbtrockener oder nicht zu süßer Riesling zum Beispiel aus dem Badischen oder von der Nahe. Wie überhaupt die Rieslinge mit leichter Restsüße sehr gut zu asiatischen Gerichten harmonieren.