

Entenbrust mit Portweinjus auf Brokkoli-Püree

Portweinjus

4	Schalotten
1 EL	Olivenöl
1 EL	Tomatenmark
100 ml	Portwein
400 ml	Kalbsfond
4	Thymianzweige
1	Lorbeerblatt
	Salz, Pfeffer



Brokkoli-Püree

600 g	Kartoffeln
1/2	Brokkoli
2 -3 EL	Butter
75 g	Sahne
	Salz
	Muskat

Entenbrust

4	Entenbrüste á 250 -300 Gramm
3 EL	Butter
1	Zimtstange

Schalotten fein würfeln, in einem Topf mit Öl glasig anbraten, Tomatenmark dazugeben und mit anrösten. Mit **Portwein** und Fond ablöschen und die Gewürze zugeben. Zum Kochen bringen und auf 1/4 einkochen lassen. Danach durch ein Sieb geben

Kartoffeln kochen, mit Butter und Sahne stampfen.

Brokkoli 5 Minuten im Kartoffelwasser kochen, mit dem Pürerstab zerkleinern, Kartoffeln und Brokkoli mischen, mit Salz und Muskat abschmecken.

Backofen vorheizen auf 180°C Ober/Unterhitze

Entenbrüste waschen, trocken tupfen und die Fettseite (nur das Fett!) rautenförmig einschneiden. Entenbrüste mit der Fettschicht nach unten in eine kalte Pfanne legen und bei mittlerer Temperatur langsam auf der Hautseite erhitzen, bis die Entebrüste anfangen zu braten.

Nach etwa 8 Minuten die Brust wenden, ca. 3 Minuten anbraten.

Die Haut sollte nun schön gleichmäßig braun und kross gebraten sein.

In einer Auflaufform für 15-20 min. bei 180°C im vorgeheizten Ofen garen.
oder 25 – 45 Minuten bei 130 C°

Mit dem Bratenthermometer: Entenbrust ist rosa gebraten bei 60 °C Kerntemperatur.

bei 65°-70° ist es durch (aber noch zart und saftig!).

Aus dem Ofen nehmen und 5 Min. bei Zimmertemperatur mit Alufolie bedeckt ruhen lassen, in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Püree und der Portweinsauce anrichten.

Alternative: Portwein-Pflaumensauce: 1 rote Zwiebel fein schneiden und im restlichen Bratfett andünsten. 3/8 l Wasser, 1/8 l Portwein (oder Portwein-Rotwein-Mischung), 70 g Trockenpflaumen und Bratensaft dazugeben und aufkochen. 2 El Soßenbinder einrühren und 1 Minute kochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.