

Entenbrust mit Calvados-Sauce

- 2-3Stk. Entenbrüstchen je nach Grösse ca. 300-350 g.
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Bratbutter
- 1 EL Butter
- 1 EL Zucker
- 1 Stk. Zwiebel, fein gehackt
- 1 Stk. Apfel
- $\frac{1}{2}$ dl. Calvados
- 1 $\frac{1}{2}$ dl. Hühnerbouillon
- 1 dl. Saucenrahm

Backofen auf 80 Grad vorheizen / Bratzeit ca. 40-50 Minuten

Bei den Entenbrüstchen die Fettschicht mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bratbutter erhitzen und das Fleisch zuerst auf der Fettseite 2-3 Minuten braten, dann wenden und 1 Minute braten, auf den Rost legen und in den vorgeheizten Ofen schieben, nun nur das Bratfett abgessen.

Für die Sauce : mit Butter und Zucker den Bratsatz loskochen und leicht bräunen. Den Apfel ungeschält in Schnitze und dann in feine Dreiecke schneiden, mit den Zwiebeln beifügen, kurz mitdämpfen. Die Äpfel mit einer Schaumkelle herausnehmen und beiseite stellen. Den Calvados, die Hühnerbouillon und den Saucenrahm beifügen und sämig kochen. Mit dem Stabmixer pürieren, absieben und die Apfelstückchen wieder beifügen. Die Entenbrüstchen tranchieren und mit der Sauce servieren

Dazu passt: Trockenreis und Broccoli oder Fenchel

En Guetä

