

Winzer-Rezepte aus Übersee

Louis van der Riet aus Südafrika empfiehlt:

Entenbrust an Cranberry Sauce

& Le Sueur »Paradoks«

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Entenbrustfilets
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Salz
- 4 EL flüssigen Honig
- 2 EL Balsamico Essig
- 3 EL getrocknete Cranberrys



Zubereitung

Entenbrustfilets auf der Fettseite einschneiden mit 4 – 5 parallelen Schnitten. Fleisch auf beiden Seiten mit Salz einreiben. In einer großen Pfanne 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Entenbrustfilets mit der Hautseite in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze 8 Minuten ausbraten. Bis auf einen Rest, der den Boden der Pfanne knapp bedeckt, das Fett aus der Pfanne schöpfen. Filets wenden und 2 Minuten braten. Entenbrustfilets aus der Pfanne nehmen und zugedeckt auf einen Teller legen. Für die Sauce 4 EL Honig, 2 EL Essig und 3 EL Cranberrys in den vorhandenen Bratenfond geben. Hitze aufdrehen und alles unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Hitze reduzieren und unter Rühren köcheln lassen bis die Sauce leicht eindickt und die Cranberrys platzen. Entenbrust zum Nachgaren kurz in die heiße Sauce in der Pfanne geben, zwischendurch wenden. Warme Entenbrustfilets in dünne Scheiben schneiden (Fleisch soll zart rosa sein), auf dem Saucenspiegel anrichten und mit einem knackigen Salat oder auf einem Kartoffelpüree servieren.

Zum feinen Entenfilet passt wunderbar der feine Pinot Noir Blend Le Sueur »Paradoks«.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de