



## Festtagsrezept / Hauptspeise

### Gebratene Entenbrust mit Apfel-Portweinsauce

(Quelle: essen & trinken)

#### Zutaten für 6 Personen:

- 4 Entenbrustfilets
- 1,5 El Lebkuchengewürz
- 3 El flüssiger Honig
- 400 ml Entenfond
- 2 Zwiebeln
- 1 fester Apfel
- 1 El Öl
- Salz, Pfeffer
- 200 ml roter Portwein
- Zucker
- 1 Tl Speisestärke
- 2 Stiele Estragon
- 400 g Pappardelle (ca. 5 Nester)

#### Zubereitung:

1. Von den Entenbrustfilets die Haut mit einem sehr schafen Messer rautenförmig einschneiden (dabei nicht ins Fleisch schneiden), mit Lebkuchengewürz und Honig einreiben und 1 Stunde marinieren. Entenfond auf die Hälfte einkochen. Zwiebeln fein würfeln. Apfel schälen, entkernen und fein würfeln.
2. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Das Fleisch rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 3 Min. auf der Hautseite braten, dann wenden und weitere 2 Min. anbraten. Fleisch auf ein Ofenblech geben und im vorgeheiztem Backofen bei 160 Grad (Gas 1-2, Umluft 140 Grad) auf der 2.Schiene von unten 10-15 Minuten garen.
3. Inzwischen Zwiebel und Apfel im Entenbratfett weich dünsten. Mit Portwein ablöschen und mit Entenfond auffüllen. Sauce um die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken und mit in kaltem Wasser gelöster Speisestärke binden. Estragonblätter abzupfen grob hacken und untermischen.
4. Fleisch 2-3 Minuten ruhen lassen und dann in dünne Scheiben schneiden. Dazu passt Rosenkohl.
5. In einem großen Topf Salzwasser aufkochen. Pappardelle hinein geben. Sofort umrühren und die pasta im sprudelnden Wasser "al dente" kochen. Pasta abgießen.
7. Entenbrust, Pappardelle und Sauce auf vorgeheizten Tellern anrichten und sofort servieren.