Ente mit Sultaninen an einer Portososse

Früher war die Ente das Symbol für die Treue. Hauptsache dabei, Sie bleiben sich selbst treu!

Die Vorarbeit:

Den Backofen auf 80° aufheizen und die Teller und eine Platte mitwärmen.

La Mise en Place:

300 g Entenbrust, Pfeffermühle, 1 EL eingelegter rosa Pfeffer, 1 EL Sultaninen, wenig Rum, Traubenkernöl, 2 EL roter Porto, ½ dl Rotwein, 1 dl Bouillon, eiskalte Butter

Die Vorbereitung:

Entenbrust entfetten und mit Pfeffer bestreuen. Pfeffer spülen und Sultaninen in Rum einweichen.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Traubenkernöl erhitzen und das Brüstchen darin während acht Minuten braten. Auf die heisse Platte im Ofen setzen.

Den Bratsatz mit Porto und Rotwein lösen und um mindestens die Hälfte reduzieren. Mit Bouillon auffüllen, Sultaninen zufügen, alles kurz durchkochen und die eiskalte Butter in kleinen Mengen in die Sosse schwingen, bis sie schön sämig ist. Ganz zum Schluss mit den Pfefferkörnern bestreuen.

Die Vollendung:

Die Entenbrüstchen dünn aufschneiden, anrichten und mit der heissen Sosse umgiessen.

Das passt dazu:

Nudeln