Typ: Fleisch

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: Besonders das rote Zwiebelgemüse ist sehr gut und als Beilage zu anderen Fleischsorten, z.B. Wild) gut geeignet.

Zutaten: Beilage: Herzoginkartoffeln

1200 Gramm rote Zwiebeln
5 EL Sonnenblumenöl
3 EL Puderzucker
300 Milliliter Rotwein
3 EL Balsamicoessig
3 EL Johannisbeergelee
2 Stück Entenbrustfilets
3 TL flüssiger Honig
Salz & gemehlener Pfeffer
1 TL getrockneter Thymian
Grill- und Bratengewürz
750 Gramm mehlig Kartoffeln
Salz
1 Ei
25 Gramm weiche Butter
geriebene Muskatnuss
1 Eigelb
2 TL Milch
Fett für das Backblech

Rezept:

1. Zwiebeln abziehen und achteln. Sonnenblumenöl in einem Bräter erhitzen. Zwiebelstücke darin unter mehrmaligem Wenden ca. 12 Minuten anbraten
2. Entenbrustfilets unter fließendem kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Mit einem scharfem Messer rautenförmig die Fettseite einritzen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Eine Pfanne erhitzen (ohne Fett). Die Entenbrustfilets mit der Fettseite nach unten hineinlegen und ca. 5 Minuten braten. Nun die Filets wenden und ebenfalls ca. 5 Minuten von der anderen Seiten braten.
4. Die Zwiebeln mit dem Puderzucker bestäuben und kurz karamellisieren lassen, dann mit Rotwein und Balsamicoessig ablöschen. Johannisbeergelee unterrühren, aufkochen und ca. 25 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
5. Die Entenbrustfilets (Hautseite) mit Hilfe eines Löffels mit Honig bestreichen und mit Grill- und Bratengewürz bestreuen.
6. Nun die Filets mit dem Grill ca. 5 Minuten übergrillen, damit die Haut schon knusprig wird, danach die Filets in Scheiben schneiden.
7. Die Zwiebelstücke mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Beilage:

1. Kartoffel waschen, schälen abspülen und in Stückchen schneiden.
2. 1 Teelöffel Salz ins Wasser geben, Kartoffeln beifügen und zum Kochen bringen.
3. Ca. 25 Minuten kochen.
4. Die garen Kartoffeln abgießen, abdämpfen und sofort durch die

Kartoffelpresse geben.

5. Die Kartoffeln erkalten lassen.

6. Den Backofen vorheizen.

7. Die kalte Kartoffelmasse mit Ei und Butter verrühren.

8. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

9. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (groß) füllen und Tuffs auf ein gefettetes Backblech spritzen.

10. Eigelb mit Milch verquirlen und die Tuffs damit bestreichen.

11. Das Backblech in den Backofen schieben und ca. 12 Minuten backen bei etwa 180 Grad (Heißluft).