

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Bund Kerbel
- 1 Bund Estragon
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- Gemüsebrühe (zuckerfrei)
- 4 Entenbrustfilets
- 4 Schalotten
- 250 ml trockenen Weißwein
- ½ Bund Koriander
- 2 Äpfel (Granny)
- Zimt, Süßstoff
- 100 ml 0, nix-Sahne
- Ggf. Bindobin

Feine Entenbrust in Apfel-Schalotten-Sauce

Kerbel und Estragon waschen, trocknen, fein hacken. Mit gepresstem Knoblauch und etwas Wasser zu einer Marinade verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Entenbrustfilets waschen, trocknen und mit Kräutern bestreichen. Schalotten schälen und in schmale Spalten schneiden. Entenbrustfilets scharf von beiden Seiten in einer vorgeheizten Pfanne anbraten. Nach ca. 2 Min. Schalotten und Möhrenwürfel hinzugeben. Mit Weißwein und etwas Gemüsebrühe angießen und weitere 15 Minuten braten.

Koriander waschen, trocknen und die einzelnen Blätter abzupfen. Äpfel waschen, Schale entfernen und in Würfel schneiden. Zimt und Süßstoff mit einander vermischen und Äpfel darin ½ Stunde einlegen. Nach dem Garen die Entenbrustfilets herausnehmen und warm stellen. Apfelwürfel dem Bratenfond hinzufügen und alles zusammen pürieren. Mit 0, nix-Sahne unter den Bratenfond rühren, abschmecken und ggf. mit Bindobin andicken.

Entenbrust in Scheiben schneiden und mit der Soße auf den Tellern anrichten.