

Referendarsrezepte

Beitrag von „Kristin“ vom 26. November 2006 16:07

@ Delphine: meinst du Entenbrust-Filets mit Preiselbeersahne???



Was tut man/frau nicht alles... Auch Rezepte abtippen...

2 Entenbrustfilets

2 Schalotten

25g Butter

1 TL Pflanzenöl

1/4 l Rotwein

2 EL Preiselbeeren im Glas

3 EL Creme fraiche

Salz

getrockneten Thymian nach Geschmack

Pfeffer

Ente waschen und abtrocknen. Schalotten schälen und fein hacken, in Butter und Öl glasig dünsten, mit Rotwein ablöschen, Preiselbeeren und Creme fraiche zugeben, etwas einkochen lassen und mit Salz und Thymian abschmecken.

Ente auf Fettseite 6 Minuten scharf anbraten, dann salzen und pfeffern, Hitze reduzieren und von anderen Seite auch 6 Min. braten. Kein Fett zugeben! Fleisch ruhen lassen, dann in dickere Scheiben schneiden und mit Sauce servieren. Bei angegebenen Bratzeit ist Ente rosa, ansonsten Bratzeit verlängern.

Für Delphine geklaut aus A. Bielek: Meine Rezepte S. 110.

Rückfragen NICHT an mich, sondern Delphine!

LG K.