

Entenbrust auf Kastanienragout

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

4	Schalotten
2	Knoblauchzehen
400 g	Champignons
200 g	Bratspeckscheiben
4 EL	Butter
800 g	tiefgekühlte Kastanien
4 dl	Weisswein
5-6 dl	Gemüsebouillon
1 Bund	Salbei
4	Entenbrüste
2 EL	Bratbutter
2 EL	Honig
2 dl	Portwein



Zubereitung:

Schalotten, Knoblauch fein hacken. Champignons rüsten und vierteln. Speck in feine Streifen schneiden.

Speck langsam rösten, Butter und Salbei beifügen, Schalotten und Knoblauch dazugeben und alles glasig dünsten, Champignons beifügen und kurz mitdünsten. Kastanien, Weisswein und Bouillon dazugeben, zugedeckt weich garen.

Entenbrüste kreuzweise einritzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Hautseite (ohne Fett) gut anbraten, dann wenden und leicht weiter braten. Mit Honig bestreichen Entenbrüste warm stellen (60 Grad) Bratensatz mit Portwein ablöschen und einkochen, über das Kastanienragout geben. Entenbrust in Scheiben auf Ragout anrichten.