Entenbrust in Portwein mit Feigen

Für 4 Personen

4 Entenbrustfilets à ca. 300g, nicht zu fett, Salz und Pfeffer

Soße: 200 ml kräftiger Rotwein, 1 TL brauner Zucker, 2 EL Sherry-Essig, ½ Schalotte, 1 EL Balsamico, 150 ml kräftiger roter Portwein, 1Nelke, 1 kleine Zimtstange, Salz, Pfeffer, 35g Butter

Feigen: 8 frische Feigen, 8 TL Butter 8TL brauner Zucker, 1-2 Zimtstangen

- Die Entenbrüste sollen nicht zu groß und nicht zu fett sein, sonst wird's zu mächtig. Wenn Sie das haben, eine Brust sei trotzdem recht fett, dann die Haut einfach mit einer scharfen Gabel aufkratzen und die Entenbrust portionsweise – wie alle anderen auch – auf der Hautseite in der Heißen Pfanne anbraten. Das Fett wird so gut heiß, schmilzt und läuft aus. Ich gieße das überschüssige Fett aus der Pfanne damit die Haut schön kross wird.
- Auf die Fleischseite der Brüste gebe ich Salz und Pfeffer aus der Mühle, die Hautseite salze ich nur. Ist die Haut schön kross, lasse ich die Entenbrüste für zwei bis drei Minuten auch auf der Fleischseite garen. Danach kommen Sie für etwa 15 bis 20 Minuten in den auf 150 Grad (Umluft 130 Grad, Gas Stufe 1) vorgeheizten Backofen – wer es blutiger mag, muss sie entsprechend kürzer garen. Ich lege sie jedenfalls mit der Hautseite nach oben auf den Gitterost, stelle einen tiefen Teller darunter und decke sie mit einem anderen Teller zu. So bleiben Sie warm, werden schön regelmäßig gar und zart und der Fleischsaft wird aufgefangen.
- Inzwischen gebe ich für die Soße den Rotwein in eine Kasserolle und reduziere ihn auf ein Drittel, so dass 70 Milliliter übrig bleiben, das gibt der Soße die Kraft. In einem anderen Topf mit dicker Boden lassen ich den Zucker karamellisieren, lösche mit dem Sherry-Essig ab und lasse etwas einkochen. Dann kommen die sehr fein gehackte halbe Schalotte und der Balsamico hinzu. Ich reduziere das Ganze um die Hälfte, gebe den Portwein, die Nelke und die Zimtstange hinein und lasse die Soße wieder auf die Hälfte einkochen.
- Den reduzierten Rotwein aus dem anderen Topf dazugießen und sobald die Entenbrüste ihren Saft gegeben haben, gießen ich ihn ebenfalls zur Soße und lassen sie weitere fünf Minuten köcheln. Die Soße hat jetzt eine leicht sirupartige Konsistenz. Ich schmecke mit Salz und Pfeffer aus der Mühle ab und gebe die eiskalte Butter flöckchenweise mit dem Schneebesen darunter, indem ich die Kasserolle leicht kreisförmig bewege – so binden sich die heiße Soße und die kalte Butter am allerbesten. Nochmals abschmecken, durch eine Haarsieb passieren und sie Soße ist im Kasten.
- Die Feigen müssen gewaschen und oben abgeschnitten werden. Ich schneide sie kreuzförmig ein, gebe jeweils ein Butterflöckchen, etwas braunen Zucker und einen schmalen Streifen von der Zimtstange obendrauf und gebe sie für fünf Minuten zu den Entenbrüsten in den Backofen. Attention: Sie dürfen nicht zu matschig werden!
- Die Entenbrüste teile ich nun in längliche Scheiben, nicht zu dick, denn sie solle zart zu essen sein. Ich stelle sie noch einen kurzen Moment auf einen warmen Teller unter den Ofengrill, damit sie wieder richtig heiß werden, gebe etwas Pfeffer aus der Mühle darüber und richte die Entenbrustscheiben auf großen, vorgewärmten Tellern an. Pro Person lege ich zwei gebackene Feigen dazu und nappiere großzügig mit der Soße. Superb!

Gekocht von Lea Linster