

Glasierte Entenbrust mit Sternanisjus und Cranberry Chutney

Ein klassisches Entengericht, das durch die süß-würzige Kombination von Sternanis und Cranberry einen besonderen Twist bekommt.

Rezept herunterladen

Zutaten

- Entenbrust
- 4 Entenbrüste mit Haut (je ca. 150-180 g)
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Honig
- 2-3 Stück Sternanis
- 100 ml Rotwein (z.B. Merlot)
- 1 EL Balsamico-Essig
- 1 EL Sojasauce
- 1 TL Butter
- Cranberry Chutney
- 200 g frische oder tiefgekühlte Cranberries
- 1 Zimtstange
- Saft und Abrieb einer Bio-Orange
- 50 g brauner Zucker
- 1 kleine rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Prise Salz
- Deko

- Frischer Thymian
 - Einige ganze Cranberries
-

Zubereitung

Schritt 1

Die Entenbrüste auf der Hautseite vorsichtig mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Dabei darauf achten, nicht ins Fleisch zu schneiden. Die Hautseite mit etwas Salz einreiben. Entenbrust in eine kalte Pfanne legen und bei mittlerer Hitze ausbraten, bis die Haut schön goldbraun und knusprig ist (ca. 8–10 Minuten). Entenbrust wenden und auf der Fleischseite weitere 2–3 Minuten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Schritt 2

In derselben Pfanne Honig bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Sternanis hinzufügen und kurz mitrösten, dann mit Rotwein ablöschen. Sojasauce, Balsamico-Essig und Butter hinzufügen. Die Sauce bei mittlerer Hitze leicht reduzieren lassen, bis sie sämig wird (ca. 8–10 Minuten). Entenbrüste zurück in die Pfanne legen und regelmäßig mit der Jus übergießen, damit sie schön glasiert werden. Für weitere 5–6 Minuten sanft ziehen lassen.

Schritt 3

Zwiebelwürfel in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Cranberries, Zimtstange, Orangensaft und -abrieb, braunen Zucker und Apfelessig hinzufügen. Mit einer Prise Salz würzen. Bei niedriger Hitze ca. 10–15 Minuten köcheln lassen, bis die Cranberries aufgeplatzt und die Flüssigkeit etwas eingedickt ist. Gelegentlich umrühren. Vom Herd nehmen und Zimtstange entfernen.

Schritt 4

Die glasierten Entenbrüste leicht schräg aufschneiden und auf vorgewärmte Teller legen. Mit der Sternanisjus umgießen und jeweils einen Klecks Cranberry-Chutney daneben platzieren. Nach Belieben mit frischem Thymian und einigen ganzen Cranberries garnieren.

Schritt 5

Sofort servieren. Die Kombination aus der leicht süßen, würzigen Jus und dem fruchtig-säuerlichen Chutney macht dieses Gericht zu einem echten Gourmet-Erlebnis!

Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite Kochtopf 22x22cm mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



WOLL® Diamond Lite
Viereckpfannen 22x22 &
26x26cm inkl. Glasdeckel

€ 129,99



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen i
Auffangkappe 5
verstellbare Mar
Stück

€ 54,99