

Marinierte Entenbrust mit Balsamicozwiebeln

Zutaten für vier Personen:

Für die Marinade:

1/8 l Portwein

1/8 l Rotwein (möglichst fruchtig: Spätburgunder oder junger Chianti)

1/8 l Balsamico, 1 Knoblauchzehe

2-3 getrocknete Chilischoten, 1 Orangenscheibe, Salz, Pfeffer

Außerdem:

2-3 ausgelöste Entenbrüste (möglichst weibliche, sie sind zarter, allerdings auch kleiner als männliche)

eventuell 1 TL Öl

circa 500 g Pellkartoffeln vom Vortag

Salz, Pfeffer

1 Händchen voll glatte Petersilienblätter

Balsamicozwiebeln:

500 g kleine Zwiebelchen (Perlzwiebeln oder „cipolline“, sogenannte Grillzwiebelchen)

30 g Schmalz (Schweine- oder Geflügelschmalz)

2 Thymianzweiglein oder 1 TL Thymianblüten

1 EL Majoran, Salz, Pfeffer

je 3 EL Portwein, Rotwein und Balsamico

Balsamicoäpfel:

3 möglichst gleich große Äpfel (säuerlich und fest, zum Beispiel Elstar oder Rubinette)

2 EL Butter

1 kleines Händchen voll geschälte Knoblauchzehen

je 3 EL Portwein, Rotwein und Balsamico

Salz, Pfeffer, 1 gestrichener TL Zucker

1 Rosmarinzweig, 1 frische Chilischote

Zuerst die Marinade ansetzen: Portwein, Rotwein und Balsamico mit der ungeschälten, leicht zerquetschten Knoblauchzehe, den getrockneten Chilischoten und der Orangenscheibe in einer kleinen Kasserolle leise so lange

köcheln, bis eine glänzende sirupartige Soße entstanden ist. Salzen und Pfeffern.

Auf die Vorbereitung kommt es an

Unterdessen die Haut der Entenbrust mit einer Pinzette von Federkielen befreien und mit einem scharfen Messer mit dicht gesetzten parallelen Schnitten schräg einritzen. Dann um 90 Grad drehen und ebenso einschneiden, sodass ein exaktes Kreuzmuster entsteht. Lästige Sehnen aus dem Fleisch entfernen. Fleisch und Haut rundum mit einem Teil der Marinade einreiben und in Alufolie gewickelt eine Weile durchziehen lassen.

Eine köstliche Beilage

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen. Das geht ganz einfach, wenn man sie mit kochendem Wasser bedeckt, kurz ziehen lässt, abgießt und mit kaltem Wasser übergießt, damit man sie wieder anfassen kann. Dann ist die braune Schale weich geworden und lässt sich ganz leicht abziehen. Die Zwiebelchen möglichst unzerteilt lassen – sie behalten so einfach eine schönere Form. Falls sie zu groß sind, so zerschneiden, dass die Stücke am Wurzelende noch zusammenhängen. In einem flachen, breiten Topf, der ihnen viel Bodenkontakt bietet, das Schmalz erhitzen. Die Zwiebeln darin anrösten. Wenn sie rundum Farbe angenommen haben, Thymianzweiglein oder -blüten und Majoran dazugeben. Schließlich Port- und Rotwein sowie Balsamico angießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Leise zugedeckt auf ganz kleinem Feuer schmurgeln, etwa 40 bis 50 Minuten, bis die Zwiebeln schmelzend weich sind.

Balsamicoäpfel: Sie schmecken zur Entenbrust, aber auch zum Dessert – dann allerdings natürlich ohne Knoblauch! Die Äpfel schälen, achteln, dabei das Kerngehäuse entfernen. In einer Kasserolle die Butter erhitzen, die Apfelschnitze darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Zucker darüberstreuen und karamellisieren. Schließlich noch die Chilischote und den Knoblauch hinzufügen (unzerteilt, so kann man ihn später leicht entfernen, falls man ihn nicht mitessen mag). Port- und Rotwein sowie Balsamico angießen. Rosmarinzweig einlegen und zugedeckt auf kleinem Feuer circa zehn Minuten gar schmurgeln.

Fertigstellen: Die Entenbrust auf der Hautseite in einer Pfanne langsam anbraten, eventuell ganz wenig Öl hinzufügen. Es tritt aber ohnehin sehr schnell viel Fett aus, in dem die Entenbrust langsam brät. Salzen und erst, wenn die Haut richtig knusprige Stellen zeigt, das Stück umdrehen und auch von der anderen Seite kurz anbraten. Dann die Pfanne mit den Hautseiten nach oben für 20 Minuten in den Backofen (auf 120 Grad Celsius vorgeheizt) stellen und unter dem Grill noch einmal zehn Minuten knusprig rösten. Nun eventuell noch zusätzlich mit der Marinade einpinseln.

Tipp: Das herrliche Entenfett, das aus der Haut herausgebraten wurde, natürlich nicht wegkippen! Darin gekochte Kartoffeln vom Vortag in dünnen Scheiben zu Bratkartoffeln braten, salzen und pfeffern – das schmeckt umwerfend und ist obendrein eine passende Sättigungsbeilage.

Aus der Marinade entsteht eine wunderbare Soße

Aus der übrig gebliebenen Marinade die Orangenscheibe, Chilischote und den Knoblauch entfernen. Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen und noch einmal kurz auf Alufolie legen. Das restliche Bratfett zur Marinade geben und mit einem Schuss Portwein ablöschen. Mit einem Pürierstab aufmixen und kurz aufkochen lassen. Wenn die Soße zu sauer sein sollte, weil der Balsamico zu viel Säure mitbringt, dann hilft eine Prise Zucker.

Servieren: In die Mitte vorgewärmter Teller die Bratkartoffeln geben. Die Entenbrust schräg in dünne Scheiben schneiden und dachziegelartig darauf anrichten. Die Balsamicozwiebelchen drum herum verteilen und die Balsamicoäpfel dazwischensetzen. Die Soße aus der Marinade über die Zwiebeln und Äpfel verteilen, sowie eine kleine Linie über die Entenbrust geben. Und als Farbtupfer mit Schwung eine Linie von Petersilienöl setzen: Dafür einfach ein Händchen voll glatter Petersilienblätter mit etwas Olivenöl und Salz mixen. Dazwischen zudem einige Kleckse Balsamico setzen. Mit wenig Aufwand ist eine große Wirkung erzielt.

Getränk: ein schwungvoller Rotwein, frisch und fruchtig,.