

Entenbrust an Ingwer-Honig-Sauce

Zutaten

2 Entenbrüste
1 Bd. Suppengrün (ohne Petersilie)
1 Zwiebel
1/2 Glas Rotwein
1 TL frisch geriebener Ingwer
Honig
Salz
Pfeffer
etwas dunkler Saucenbinder
etwas Sahne
Butter

Zubereitung

Suppengrün putzen und sehr klein schneiden. Die Haut von den Entenbrüsten entfernen und in einem Topf auslassen. In dem Fett das Suppengemüse schmoren.

Rotwein angießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das weiche Gemüse pürieren und mit Ingwer und Honig abschmecken. Mit etwas Saucenbinder binden und mit Sahne abrunden. Nochmals abschmecken.

Die Entenbrüste in Butter braten (von jeder Seite ca. 7 min.). Kurz ruhen lassen und dann das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten.