



Festliches für die Feiertage - und dazu Wein von Blanchet



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[Datenschutz](#) [Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

3	Entenbrustfilets (à ca. 350 g)
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Zucker
1 Glas	Rotkohl (720ml)
1	Granatapfel
3-4 EL	Johannisbeergelee
4-5	Stiele Thymian
1 EL	flüssiger Honig
1 Msp.	Zimt
2	Schalotten
1 TL	Tomatenmark
300 ml	Blanchet Rouge de France Trocken
200 ml	Geflügelfond (Glas)
1 TL	Speisestärke
etwas	Alufolie

Zubereitung

1

Ofen vorheizen (E-Herd: 175°C / Umluft: 150°C / G-Herd: Stufe 2). Entenfilets waschen, trocken tupfen, Haut rautenförmig einritzen. Pfanne ohne Fett erhitzen. Filets auf der Hautseite 5 Minuten braten. Dann wenden und auf der Fleischseite ca. 1 Minute weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Fleischseite nach unten auf ein Blech legen und im Ofen 10 bis 12 Minuten braten. Pfanne mit dem Fett aufbewahren.

2

Rotkohl und Apfelsaft zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren. Granatapfel halbieren, Kerne herauslösen und unterrühren. Mit Gelee abschmecken. Thymian waschen, trocken schütteln und grob hacken. Thymian, Honig und Zimt verrühren. 2 bis 3 Minuten vor Bratzeitende die Filets damit bestreichen.



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[Datenschutz](#) [Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

4

wickeln und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Stärke und 2 EL Wasser glatt rühren, in die kochende Soße rühren und 2 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Filets aus der Folie nehmen. Entstandenen Bratensaft in die Soße gießen. Mit Kroketten servieren.

Diese Website wurde mit toujou gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren