

Marinierte Entenbrust mit Balsamico-Äpfeln und -Zwiebeln



Ein elegantes Gericht, auch ideal, wenn Gäste kommen. Man kann die einzelnen Bestandteile gut vorbereiten und hat dann nicht mehr so viel zu tun, wenn angerichtet und serviert werden soll.

ZUTATEN

Für vier Personen:

Marinade:

- 125 ml Portwein
- 125 ml Rotwein (möglichst fruchtig: Spätburgunder oder junger Chianti)
- 125 ml Balsamico
- 2 Knoblauchzehen
- 1 getrocknete Chilischote
- 1 Orangenscheibe
- Salz, Pfeffer

- 2-3 ausgelöste Entenbrüste (möglichst weibliche, sie sind zarter, allerdings auch kleiner als männliche)
- evtl. 1 TL Öl
- ca. 500 g Pellkartoffeln vom Vortag

1 Zuerst die **Marinade** ansetzen: Port-, Rotwein und Balsamico mit den ganzen, geschälten Knoblauchzehen, der getrockneten, ganzen Chilischote und der Orangenscheibe in einer kleinen Kasserolle so lange leise köcheln, bis eine glänzende, sirupartige Sauce entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch, Chili und Orangenscheibe herausfischen.

2 Unterdessen die Haut der Entenbrust mit einem scharfen Messer mit dicht gesetzten parallelen Schnitten schräg einritzen, das Fleischstück dann um 90 Grad drehen und ebenso einschneiden, damit ein exaktes Kreuzmuster entsteht. Fleisch und Haut rundum mit der Marinade einreiben und in Alufolie gewickelt eine Weile durchziehen lassen.

3 Balsamico-Zwiebeln: In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen. Das geht im Übrigen einfach, wenn man sie mit kochendem Wasser überbrüht, kurz ziehen lässt und abschließend eiskalt abschreckt. Dann ist die Haut weich und lässt sich ganz leicht abziehen. Die Zwiebelchen möglichst unzerteilt lassen – sie behalten so 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

