

Entenbrust mit karamellisierten Zwetschen

Von Hans Martin Sauer. Darmstadt, den 22.8.2007

- ★ 1 Entenbrust (ca. 300 g)
- ★ 12 - 15 Zwetschen
- ★ 3-4 EL Zucker
- ★ 2 cl Cognac
- ★ 0,1 Ltr Rotwein
- ★ Cayenne-Pfeffer
- ★ Distelöl und Olivenöl
- ★ 2 Knoblauchzehen, Nelken

Entenbrust waschen, trocknen und die Schwarte mit dem Messer karreeförmig einschneiden. Etwa 12 - 15 Zwetschen entsteinen und halbieren. Entenbrust in heißem Distelöl gut anbraten und aus dem Öl herausnehmen. Dann 3 - 4 gehäufte Eßlöffel Zucker in dem nicht ganz so heißen Öl schmelzen und anbräunen. Zwetschen dazugeben und anbraten. Mit 2 cl Cognac und 0,1 Ltr. Rotwein ablöschen und auf die Hälfte eindampfen. Einen Teil der Zwetschenhälften herausnehmen. Der Rest wird zusammen mit dem Karamel mit dem Rührstab püriert bis alles schaumig ist. Mit Cayenne-Pfeffer, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Peperonischoten, einigen Nelken und Lorbeerblättern scharf (!) würzen. Entenbrust und die verbliebenen Zwetschen bei kleiner Hitze darin 10-15 Minuten gardünsten. Entenbrust in Scheiben schneiden und mit den halben Zwetschen garnieren.

Als Beilage empfiehlt sich eine Aubergine, die wie Pommes Frites in Stäbchen geschnitten und in Knoblauchöl braun gebraten wird. Salz und Pfeffer nicht vergessen.