

Weihnachten Rezepte

Entenbrustfilet mit Schalotten Pfifferlingssauce

Anzahl: 4 Portionen

Stichworte: Ente, Geflügel, Menü, Weihnachten

2	Entenbrustfilets	250 g	Pfifferlinge (aus der Dose)
6	Wacholderbeeren	200 g	Schalotten
2	Stiele Thymian	20 g	Biskin Spezial
5	Essl. Pflanzenöl	1/4 Liter	Rotwein
	Salz	1/8 Liter	Fleischbrühe
	frisch gemahlener weißer Pfeffer	1 Teel.	Soßenbinder dunkel
			Thymian zum Garnieren

Die Entenbrustfilets häuten, waschen, trocken tupfen. Die Wacholderbeeren im Mörser fein zerstoßen. Die Hälfte mit dem Öl verrühren. Wacholderöl mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian waschen und die Blättchen zufügen. Die Entenbrustfilets in eine Schale geben, das Wacholderöl darüber gießen und das Fleisch zugedeckt ca. 4 Stunden marinieren. Die Pfifferlinge abtropfen lassen. Die Schalotten abziehen. Etwas Biskin Spezial in einer Pfanne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 9-12 erhitzen, die Schalotten zufügen und auf 1 oder Automatik-Kochstelle 3-4 zugedeckt ca. 8 Minuten dünsten, die Pfifferlinge zufügen und weitere 10 Minuten dünsten.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und im heißen Biskin Spezial rundherum braun anbraten. Die Schalotten und Pfifferlinge zufügen. Wein und Brühe angießen, restliche zerstoßene Wacholderbeeren zufügen und auf 1 oder Automatik-Kochstelle 3-4 etwa 12 Minuten garen lassen. Filet herausnehmen, in Folie wickeln und beiseite stellen. In die Schalotten-Pfifferlingssauce den Sossenbinder einstreuen, kurz aufkochen und mit den Gewürzen abschmecken. Zum Servieren die Entenbrustfilets schräg in fingerbreite Scheiben schneiden und mit der Schalotten-Pfifferlingssauce auf vier Tellern anrichten. Mit Thymian garniert servieren.