



Die Haut der Entenbrust wird kreuzweise eingeschnitten.



Scharf anbraten, dann langsam durchziehen lassen: So wird's ein Traum.



Die übrigen Mangostreifen müssen in der Marmelade etwas ziehen.

Weintipp

Wein sollte sich stets am geschmacklich intensivsten Element orientieren: Ein Portugieser Roséwein passt perfekt.

EIN REZEPT VON WERNER STECKMANN

ENTENBRUST

... mit Mango-/ Aprikosenmarmelade!

ZUBEREITUNG

Mango schälen und halbieren. Eine Hälfte der Länge nach in Streifen schneiden, die andere grob zerkleinern und mit der Aprikosenmarmelade pürieren. Zwei EL davon beiseite stellen. Filets kreuzweise auf der Hautseite einschneiden. Dann mit der Hautseite nach unten drei bis vier Minuten scharf anbraten, wenden und bei mittlerer Hitze acht Minuten zugedeckt weiterbraten. Dann für fünf Minuten in den 200°C heißen Backofen. Mit Aprikosen- Mangomarmelade bestreichen

und weitere fünf Minuten ins Rohr. Den Marmeladen-Rest mit Portwein und Hühnerbrühe in die Pfanne geben, umrühren, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, und Curry abschmecken und Mangostreifen kurz darin ziehen lassen. Die Brust in Scheiben schneiden und immer abwechselnd eine Mangoscheibe zwischen Entenbrustscheiben legen. Zusammen mit zwei Mini-Knödeln, Sauce, einem Klecks Mangomarmelade und Orangenschnitt servieren.


... GUTEN APPETIT!



Einkaufszettel

Zutaten für 2 Personen

- 2 (Wild-)Entenbrüste
- 4 EL Aprikosenmarmelade
- 1 reife Mango
- 2 EL Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer
- Curry
- 50ml Portwein
- 0,25 l Hühnerbrühe
- Abrieb einer Bioorange

 www.wernerkochtwild.de