

Gefüllte Entenbrust auf gebuttertem Wirsing Balsamico Jus

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Winterlich, weihnachtlich, eine schicke Alternative zur Weihnachtssente, aber eigentlich fürs ganze Jahr

Zutaten

- 4 kleine Bauernentenbrüste oder Babarieentenbrüste
- 1 Gläschen brauner Entenfond aus dem Supermarkt
- ¼ l trockener Rotwein
- 2 El alter Balsamico
- 1 Tl Puderzucker
- Etwas Rapsöl und Butter zum Braten
- Etwas kalte Butter für die Balsamico Jus
- Salz, Pfeffer
- Für die Füllung:
- 3 mittelgroße Zwiebeln, grob gewürfelt
- 1 El Butter
- 1 säuerlicher Apfel, gewürfelt
- 4 Kurpflaumen, gewürfelt
- 2 getrockneten Aprikosen, gewürfelt
- 2 El Walnüsse, gebräunt, gehackt
- 3 El Semmelbrösel
- 1 Tl frischer Majoran, gehackt
- Etwas Zitrien - und Orangenabrieb
- Salz, Pfeffer
- 600 g frischer Wirsing in 3 cm großen Blättern
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 El Butter
- 2 El Schnittlauch, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die Zwiebeln in Butter anschwitzen und die Äpfel, Pflaumen, Aprikosen, Walnüsse, Semmelbrösel, Zitrus Abrieb und Majoran dazu geben, salzen, pfeffern.

Schritt3

Die gefüllten Entenbrüste.

Schritt4

Zunächst waschen, trocken tupfen und das Brustfett etwas seitlich verdünnen. Die Haut mit einem scharfen Messer quadratisch einschneiden,. (Brät das Fett besser aus und sieht gut aus) Waagrecht, längsseits, vorsichtig eine Tasche hinein schneiden, nicht durchschneiden. Aufklappen, etwas drücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung hinein geben und mit Zahnstochern zustecken, äußerlich würzen.

Schritt5

In einer Stielpfanne, in heißem Rapsöl und Butter, zunächst von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt6

Heraus nehmen und in Alufolie bei 180° C für ca. 35 - 40 min. in dem Backofen geben. Danach prüfen, ev. anschneiden, rosa halten, weitere 3 min. ausruhen lassen.

Schritt7

Die Balsamico Jus:

Schritt8

In die Stielpfanne den Puderzucker etwas karamellisieren lassen und mit dem Rotwein ablöschen. Diesen fast völlig reduzieren lassen und erst jetzt mit dem Entenfond und Balsamico aufgießen.

Schritt9

Wiederum auf die benötigte Menge reduzieren und mit etwas kalter Butter „sämig“ verrühren, nachschmecken, nicht mehr kochen lassen.

Schritt10

Der Wirsing:

Schritt11

Die Zwiebelwürfel in Butter glasig anschwitzen und den vorbereiteten Wirsing dazu geben. Etwas miteinander schmoren, glacieren, ev. mit etwas Gemüsebrühe angießen. Salzen, pfeffern und mit etwas Kümmelauszug würzen, "bissfest" halten und den gehackten Schnittlauch dazu geben.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Entenbrust in 3 - 4 Tranchen schneiden und auf / an dem Wirsing anrichten. Die Rotwein - Balsamico Jus darüber geben.

Schritt14

Gern reiche ich dazu gebratene Fingernudeln oder gebackene Mandelbällchen.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** balsamico jus, weihnachtlich, winterlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellte-entenbrust-auf-gebuttertem-wirsing-balsamico-jus/>