**Entenbrust in Portweinsauce**

Zutaten für 10 Portionen:
5 Stück(e) Entenbrust
Salz und Pfeffer
625 ml Geflügelbrühe
313 ml Portwein
25 g Butterschmalz

Entenbrüste mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und in der Pfanne in wenig Fett anbraten. Erst auf der Hautseite und dann auf der Innenseite. Bei 200 Grad im Backofen ca. 30 Minuten fertig garen. Den Bratensatz mit Portwein ablöschen und mit dem Geflügelfond auffüllen. Die Sauce bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Entenbrust aufschneiden und mit der Sauce servieren.

Aus dem Fleisch einer Galliamelone Würfel schneiden, scharf anbraten und zum Fleisch servieren.