Entenbrust mit gebratenen Äpfeln und Rotweinsauce

Zutaten für 2 Portionen:
2 Entenbrüste a 300 g (oder eine große Entenbrust, ca. 600 g)
2 oder 3 Scheiben Frühstücksspeck
2 große Äpfel, (Boskoop)
etwas Butter
etwas Rosmarin, gehackt, es geht auch getrockneter
Für die Sauce:
1 Schalotte
1 Glas Rotwein, gut gefüllt, z. B. Merlot, der ist fruchtig und kräftig
200ml Kalbsfond
1 EL Zucker
1 EL Essig, (Weißweinessig)
etwas Butter
Cayennepfeffer
Salz und Pfeffer
Rosmarin, gemahlen

Das überschüssige Fett an den Rändern der Entenbrust abschneiden und eventuell verbliebene Federkiele mit einer Pinzette entfernen. Die Fettseite der Ente rautenförmig einritzen, aber Vorsicht - nicht ins Fleisch schneiden, da es sonst schnell austrocknet. Die Apfel schälen und in grobe Spalten schneiden.
Etwas Butter oder 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und darin anschwitzen. Wenn sie etwas Farbe bekommt, mit Rotwein ablöschen. 5 Minuten bei starker Hitze einkochen lassen und dann den Kalbsfond dazu gießen. Weiter köcheln lassen. In einem kleinen Topf Zucker und Essig erhitzen und den Zucker karamellisieren lassen, dies dann zur Sauce zugeben und weiter köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren mit etwas gemahlenem Rosmarin, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.
Das abgeschnittene Entenfett in einer ofenfesten Pfanne auslassen, herausnehmen und die Entenbrust auf der Fleischseite 2-3 Minuten scharf anbraten. Dann umdrehen (die Pfanne ist heißer als der Ofen und die Fettseite wird so knusprig und die Fleischseite nicht zu trocken) und die Entenbrust für 14 Minuten in den Ofen stellen. Dann die Entenbrust umdrehen, also mit der Fettseite nach oben und bei 200° Oberhitze noch 5 Minuten braten. Danach die Entenbrüste auf ein Küchenbrett legen und ruhen lassen, bis die Äpfel fertig sind.
Wenn die Ente im Ofen gewendet wird, die Apfelspalten in etwas zerlassener Butter von beiden Seite ca. 5 Minuten braten. Dann sind sie gar. zerfallen nicht und sind schön gebräunt. Die Apfelspalten mit Rosmarin bestreuen und die Speckstreifen dazugeben.
Die Entenbrust nach dem Ruhen schräg aufschneiden und mit Apfelspalten und Rotweinsauce anrichten.