

Entenbrust

Die Fettseite der Entenbrust kreuzweise einschneiden. Eine Paste bereiten aus Salz, Pfeffer, Thymian, Paprikapulver und Curry. Das Fleisch damit einreiben, von beiden Seiten anbraten und dann im Backofen bei 100° ca. 30 min garen. Danach kann das Fleisch fast beliebig lange in Alufolie gewickelt bei 60° im Backofen warm gehalten werden.

Aus dem Bratenfond eine Sauce bereiten mit: Cognac, Rotwein, Thymian, Creme fraiche,