Feige-Rotwein-Ente

Die Entenbrustfilets auf der Hautseite rautenförmig einschneiden, dabei nicht das Fleisch unter der Haut verletzen. Das Fleisch würzen, aufbeiden Seiten kross anbraten, dann im Backofen bei 160° weitergaren. Ins Bratenfett feine Streifen von roten Zwiebeln geben und glasig braten. Dann geviertelte Feigen kurz mitgaren. Die Sauce mit Rotwein und Balsamicoessig ablöschen und würzen mit Salz, Pfeffer und Zucker. Nun die Sauce entweder reduzieren oder mit kalten Butterflöckchen abbinden.
Die in Scheiben geschnittene Entenbrustfilets mit der Sauce und den Feigen auf einer Platte anrichten.