



Balsamico Entenbrust

Zutaten

2 Entenbrüste	Balsamicoessig
2 Zwiebeln	400 g Süßkirschen
12 mittelgroße Kartoffeln (in Viertel geschnitten)	Salz und Pfeffer
2 Rippen Zartbitter- Schokolade	5-Gewürze-Pulver
200 ml Rotwein,	Kräuter (frisch oder gefrier- getrocknet)
	Butter

Zubereitung

Haut und Fett von der Entenbrust entfernen, in kleine Würfel schneiden, kross ausbraten. Die Grieben zum Entfetten auf Küchenkrepp lagern, das ausgelassene Fett zur Seite stellen. Die Entenbrust in feine Scheiben schneiden, in etwas Entenfett anbraten und im Backofen bei ca. 70 °C warm stellen. 2 Zwiebeln fein würfeln und in der Pfanne anschwitzen, mit dem Rotwein ablöschen und etwas reduzieren. Die entkernten Süßkirschen hinzugeben, mit Pfeffer, Salz, dem 5-GewürzePulver und Balsamico abschmecken, mit Butter montieren, die Schokolade zugeben und schmelzen lassen. Nun wird das Entenfleisch wieder hinzugegeben und in der Sauce weiter erwärmt. Währenddessen in dem restlichen Entenfett die Kartoffelspalten in einer separaten Pfanne braten. Kurz bevor diese gar sind, die Kräuter und Entengrieben zugeben, mit Pfeffer und Salz würzen. Als weitere Beilage empfiehlt sich ein Salat der Saison.