

## *Entenbrust mit Kirschsauce*

### Zutaten:

4 Entenbrustfilets  
Salz + Pfeffer  
Prise gem. Koriander  
Olivenöl  
300 gr. Schalotten  
200 Sauerkirschen TK  
6 EL Thymianblättchen  
300 ml Portwein  
500 ml Geflügelfonds  
2 Knollensellerie  
150 ml Milch  
2 EL Butter

### Zubereitung:

Die Hautseite der Entenbrust kreuzweise einritzen, mit Salz, Pfeffer und Koriander einreiben. Im heißen Öl zuerst auf der Hautseite 3 Min. scharf anbraten, wenden und weitere 2 Min. braten. Die Brüste in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Backofen 15-20 Min. bei 180° C Umluft garen.

Schalotten schälen und fein würfeln, in der Pfanne in ein wenig Öl (den Rest weggießen) andünsten. Die entsteinten Kirschen hinzugeben, mit Salz, Pfeffer, und frischem Thymian würzen, mit Portwein ablöschen und bis auf 1/3 einkochen lassen. Den Geflügelfonds hinzugeben und weitere 5 Min. einkochen lassen. Falls die Sauce zu flüssig ist, mit Saucenbinder andicken und nochmals abschmecken. Die Entenbrüste kurz ruhen lassen und mit der Sauce servieren.

### Dazu gibt es **Selleriepüree**:

Den Knollensellerie schälen, würfeln und in gesalzenem Wasser kochen, Milch hinzufügen und so lange kochen bis er gar ist. Abgießen, Butter hinzugeben und pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Tip:**

Statt Kirschen schmeckt das Gericht auch besonders lecker mit Apfelstücken.