

Entenbrust mit Preiselbeer-Honig-Sauce



Zubereitungszeit:	20 Minuten
Garzeit:	25 Minuten
Nährwert:	Pro Portion etwa 270 kcal / 1.200 kJ.

Zutaten:

- 400 g Entenbrust (auch TK)
- 2 EL Öl
- 200 ml Geflügelfond (Glas)
- 1 Zwiebel
- 1 säuerlicher Apfel
- 1 Zweig Salbei
- 2-3 EL Preiselbeeren
- 1 EL Honig
- 1 TL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Entenbrust in einer großen Pfanne in heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Wenn das Fleisch braun ist, mit Salz und Pfeffer würzen und bei kleiner Temperatur 15 bis 20 Minuten weiter braten. Zwischendurch wenden.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und klein hacken. Den Apfel schälen, entkernen und in Spalten oder Scheiben schneiden. Den Salbei hacken. Zwiebel, Apfel, Salbei und Preiselbeeren zur Entenbrust geben und einige Minuten mitbraten. Dann den Bratensaft mit dem Geflügelfond aufgießen, den Honig einrühren und den Deckel der Pfanne schließen. Die Sauce vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft kräftig abschmecken.