

Entenbrust mit Calvados-Äpfeln

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 (mit Haut) Barbarie-Entenbrüste
- etwas Olivenöl
- Salz
- 2 Äpfel
- 1 EL Butter
- 1 Stange Zimt
- 1 EL Zucker
- 200 ml Calvados

Die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen und ohne Fett oder mit 1 Spritzer Öl auf der Hautseite circa 7-10 Minuten kross anbraten. Die Hautseite salzen, die Entenbrüste in der Pfanne wenden und die andere Seite ebenfalls kurz anbraten. Anschließend im Backofen bei 180 Grad etwa 15 Minuten garen. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 62 Grad haben, dann ist es innen noch schön rosa und zart.

In der Zwischenzeit die Äpfel in Spalten schneiden. Butter in einem Topf zerlassen. Die Äpfel und die Zimtstange hineingeben, mit Zucker überstreuen und karamellisieren lassen. Mit dem Calvados ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen. Den Topf abdecken und die Äpfel ziehen lassen. Die Zubereitung kann gut schon am Vortag erfolgen.

Die Ente aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und dann in schräge Scheiben schneiden. Auf vorgewärmten Tellern mit den Calvados-Äpfeln, Rotkohl und Schupfnudeln servieren.

Sendetermin: 14.12.2023

Koch/Köchin: Fabio Haebel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen