



### **Entenbrust in Balsamico-Rotweinsauce - "Anatra al Balsamico" aus dem Piemont**

Zutaten für 4 Personen:

- 4 schöne Entenbrüste je ca. 300 gr. • Olivenöl • 2 Möhren • 2 große, weiße Zwiebeln • 3-4 Knoblauchzehen • 2 Rosmarinzwige • 250 ml Geflügelfond • 250 ml kräftigen Rotwein • 50 gr. Butter
- Zucker • Salz und Pfeffer • 4 EL guter Aceto Balsamico

Zubereitung: Die Entenbrust auf der Hautseite rautenförmig einschneiden, damit das Fett austritt, salzen und pfeffern. Das Fleisch in einem Bräter mit Olivenöl auf der Hautseite ca. 3-4 Minuten und auf der Fleischseite 1 Minute scharf anbraten, die Hautseite sollte schön braun sein, das Fett evtl. abschütten. Die Möhren und die Zwiebeln schälen und halbieren, mit den Rosmarinzwigen und dem Knoblauch in den Bräter um die Entenbrust geben. Den Fond, Essig und Wein mischen und in den Bräter geben, die Flüssigkeit sollte die Hautseite nicht erreichen. Die Ente bei 150 Grad im Backofen ca. 30 Minuten sanft schmoren. Die Flüssigkeit umfüllen und einkochen lassen. Mit der Butter auf mixen und mit Pfeffer und Zucker abschmecken. Dazu passt sehr gut eine Polenta.