



## **ENTENBRUST MIT PFLAUMENSOSSE**

---

**Zutaten:** 1 bratfertige Entenbrust  
350 Gramm Pflaumen  
1/8 Rotwein  
1/8 Portwein  
Zitronensaft  
Zimt (nach Geschmack)  
Salz, Pfeffer, Zucker  
Öl

### **Zubereitung:**

Die Entenbrust salzen und pfeffern, anschließend in einer vorgeheizten Pfanne mit etwas Öl auf der Hautseite scharf anbraten, dann wenden und auf der Fleischseite ebenfalls knusprig anbraten.

Anschließend im vorgeheizten Backrohr (150-180 Grad) ca. 15-20 Minuten ziehen lassen. Abhängig von der Dauer der Garzeit ist das Fleisch fast durchgebraten oder noch gut rosa.

Das austretende Fett aus der Pfanne abgießen und die entkernten und geviertelten Pflaumen in die Pfanne geben. Leicht anrösten und mit etwas Zucker karamellisieren.

Mit dem Rot-, und Portwein ablöschen, etwas einreduzieren, dann zurückschalten und fertig köcheln lassen. Der austretende Pflaumensaft ergibt die Soße. Je nach Geschmack oder Säure der Pflaumen mit Zitronensaft und etwas Zimt abschmecken.

Die fertige Entenbrust in Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Soße übergießen.

Dazu passen selbstgemachte Haselnusspatzen oder mehliges Butterkartoffeln. Als Getränk empfehle ich einen kräftigen Rotwein, z. B. Spätburgunder oder spanischen Rioja. Das Rezept stammt von Bert Gamerschlag und wurde von mir nur etwas abgeändert.

**Viel Spaß und gutes Gelingen beim Nachkochen  
wünscht Schmankerlkoch Klaus Egger!**