

Entenbrust mit Maronen an Portwein-Schokoladen-Creme

(ca. 4 Portionen)

Zutaten:

- 1 Entenbrust (Barbarieente)
- ½ EL Zucker
- 150 ml Rotwein (tanninarm, z.B. Trollinger)
- 150 ml Portwein
- 300 g Maronen
- 200 ml sehr steif geschlagene Sahne
- 10 g Schokolade (Zartbitter, mindestens 70% Kakaoanteil)
- 3 Zweige frischer Thymian
- 2 EL Öl
- etwas Chilipulver
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Ofen auf 140°C vorheizen. Die Maronen an der Oberfläche kreuzförmig einschneiden und ca. 25 min in kochendem Wasser garen. Dann schälen - dazu einzeln aus dem Wasser nehmen - und warm stellen. Man kann auch ersatzweise fertige Maronen nach Packungsangabe zubereiten.

Die Hautseite der Entenbrust kreuzförmig einschneiden. Beide Seiten mit Salz und Pfeffer (und auf Wunsch etwas Koriander) würzen. In etwas heißem Öl mit der Hautseite zuerst ca. 3 min bis zur gewünschten Bräune scharf anbraten. Wenden, weitere 3 min braten und dann im Ofen ca. 15-20 min weiter braten lassen. Aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und 15min ruhen lassen.

In der Zwischenzeit im Bratenfond der Pfanne ½ EL Zucker hellbraun karamellisieren. Mit 150 ml Rotwein und 150 ml Portwein ablöschen. Das Ganze um die Hälfte einkochen. Den Thymian zugeben und weiter bis auf 4 EL Flüssigkeit einkochen, dabei ggf. noch ausgetretenen Bratenfond zugeben. Vom Herd nehmen. Auf Wunsch ca. 5-10 g Bitterschokolade (nicht zu viel davon!) klein hacken und unter Rühren darin auflösen. Die Sauce darf jetzt nicht mehr kochen. Mit Salz, etwas Chilipulver (vorsichtig!), Thymian und bei Bedarf noch etwas Zucker kräftig abschmecken. Zum Schluss die sehr steif geschlagene Sahne unterheben.

Sofort mit der aufgeschnittenen Entenbrust, den Maronen und evtl. einigen Zweigen Thymian anrichten.