

## Entenbrust - mit Speck, Portwein und Maroni

Zutaten für 4 Personen

150 g durchwachsener, geräucherter Speck

200 g Champignons

2 Knoblauchzehen

2 Entenbrüste, à 350 g

Salz

Pfeffer

250 g Maroni geschält

Salz

Pfeffer

250 ml Portwein

100 ml Hühnerbrühe

dunkler Soßenbinder

1 Glas Silberzwiebeln (170 g EW)

### So wird's gemacht:

Speck in Streifen schneiden. Champignons putzen. Knoblauchzehen in Scheiben schneiden.

Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einritzen. Mit der Haut nach unten in eine kalte Pfanne legen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten braten. Dann salzen, pfeffern, wenden und weitere 2 Minuten braten. Anschließend das Fleisch in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Fett abgießen.

Speck, Champignons, Maroni und Knoblauch in die Pfanne geben. Unter Rühren 2-3 Minuten braten, Rotwein und Hühnerbrühe angießen, aufkochen lassen und mit etwas dunklem Saucenbinder binden. Silberzwiebeln abtropfen lassen und in die Sauce geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Entenbrust in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.