

Entenbrust mit Trauben-Cassis-Sauce

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 50 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 800 g Entenbrustfilet
- Jodsalz
- Pfeffer
- 1-2 EL Öl
- 1 Packung PFANNI Teig für Kartoffel-Knödel halb & halb (12 Knödel)
- 150 g kernlose Trauben
- 250 ml roter Traubensaft
- 250 ml KNORR Hühner Brühe 13,2 Liter
- 2-3 EL Cassislikör (Johannisbeerlikör, ersatzweise Johannisbeersaft)
- 1 EL rotes Johannisbeergelee
- MONDAMIN Saucenbinder zum Andicken von hellen Saucen
- evtl. Zitronensaft
- 80 g Walnusskerne
- 2-3 EL Zucker

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2902 kJ
Energie (Kilokalorien):	692 kcal
Fett:	36 g
davon gesättigte Fettsäuren:	9 g
Kohlenhydrate:	58 g
davon Zucker:	21 g
Ballaststoffe:	4,6 g
Eiweiß:	30 g
Salz:	2 g

Zubereitung

1. Für die Entenbrust mit Trauben-Cassis-Sauce zu Knödeln mit karamellisierten Walnüssen 800 g Entenbrüste salzen und pfeffern, die Haut rautenförmig einschneiden. Mit der Hautseite nach unten in 1-2 EL heißem Öl 2-3 Minuten anbraten, wenden und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten braten.

Entenbrüste in eine ofenfeste Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) in 10 Minuten knusprig braten.

2. Inzwischen Pfanni Teig für Kartoffel-Knödel nach Packungsanweisung zubereiten.

3. 150 g Trauben waschen. 250 ml Traubensaft und 250 ml Knorr Hühner Brühe in die Pfanne gießen, aufkochen und um 1/3 einkochen lassen. Trauben, 2-3 EL Cassis und 1 EL Johannisbeergelee unterrühren und aufkochen. Sauce mit Mondamin Saucenbinder binden und mit Salz, Pfeffer und evtl. Zitronensaft abschmecken.

4. 80 g Walnüsse grob hacken. 2-3 EL Zucker in einem kleinen Topf schmelzen. Sobald sich der Zucker goldbraun färbt, Nusskerne unter Rühren zufügen. Entenbrüste (vor dem Anschneiden 2-3 Minuten ruhen lassen) aufschneiden und Entenbrust mit Trauben-Cassis-Sauce zu Knödeln mit karamellisierten Walnüssen anrichten.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 50 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen