

Entenbrust auf Rote-Linsen-Gemüse

von Hildegard Hagenhoff, 33106 Paderborn

Für 4 Personen

250 g Rote Berglinsen	waschen und mit
1/8 L Gemüsebrühe	in einem Topf bissfest garen, abgießen und bereitstellen.
2 Schalotten	schälen, fein hacken und in
2 EL Butter	glasig schwitzen.
100 g Staudensellerie	putzen, in Würfel schneiden, zu den Schalotten geben und kurz mitschwitzen. Die Linsen zu dem Gemüse geben. Mit je
einer Prise Meersalz,	
Pfeffer,	
Muskat,	
Cayennepfeffer	und
Zucker	kräftig abschmecken und 6 bis 8 Minuten dünsten.
1 Bund Schnittlauch	in Röllchen schneiden und dazugeben. Das Gemüse vom Feuer nehmen und bereitstellen.
4 küchenfertige Wildentenbrüste	mit etwas
Salz	und
Pfeffer	würzen und mit
1 TL Kräutern der Provence	einreiben.
Butterschmalz	in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrustfilets gut durchbraten, herausnehmen und bereitstellen.
1 Zwiebel	geschält und feingehackt im verbliebenen Bratfett glasig schwitzen. Mit
einem Schuss Rotwein	ablöschen und mit
1/4 L gebundener Wildsoße	auffüllen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Mit
1 EL Himbeergelee	und
2 cl Himbeerlikör	verfeinern. Die fertige Soße auf heiße Teller geben, das Linsengemüse und die Entenbrustfilets dekorativ darauf anrichten und servieren.

