Barberie-Entenbrust in Cognacrahm

Zutaten:

1,5 kg Barberie-Entenbrust
8 cl Cognac
150 ml flüssige Sahne
150 ml Sahne (steif schlagen)
150 g Creme fraiche
150 ml dunkle Bratensoße (Jus)
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Entenbrüste auf die Fettseite legen und von jeder Seite her das Fleisch so weit wie möglich zurückschieben, um das überschüssige Fett abschneiden zu können. Diese Fettstreifen werden in kleine Würfel geschnitten und in einer heißen Pfanne ausgelassen. Die Brüste umdrehen und das Fett fast bis zum Fleisch kreuzweiße einschneiden. Die röschen Grieben aus der Pfanne nehmen und die Brüste kurz scharf anbraten. Zuerst die Fleisch- und dann die Fettseite. Salzen und pfeffern und in den auf 85° Celsius erhitzten Backofen geben und ca. 90 Minuten garen. Das Fett salzen und pfeffern, in eine Tasse abgießen und die Grieben zugeben (Du hast jetzt etwas Griebenschmalz von der Ente, ideal für Krautgerichte oder als Brotaufstrich.). Die Creme fraiche, die flüßige Sahne, die Bratensoße und den Cognac in die Pfanne geben und kurz aufkochen. Sollte die Soße zu dünn sein, kann man sie mit etwas in Wasser angerührter Speisestärke abbinden. Kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterziehen.

Tipp: Dazu passen ein schönes, buntes Gemüse, Kartoffel-Gratin und ein schöner, trockener Rotwein, zum Beispiel ein Bordeaux oder Merlot.