



### Entenbrust – Rollbraten

#### Zutaten für 4 Personen:

2 Stück	Entenbrust (à 300 g)	2 EL	Pflanzencreme
	Salz, Pfeffer	500 g	Schalotten
8	Pflaumen, getrocknet	500 ml	Hühnerbrühe
½ EL	Zimt	100 ml	Sahne

#### Zubereitung:

Entenbrüste waschen, trocken tupfen, auf der Hautseite mit einem scharfen Messer rauhenförmig einschneiden, salzen und pfeffern. Pflaumen vierteln, entkernen und mit Zimt bestreuen.

Eine Entenbrust auf der Fleischseite mit Pflaumen belegen, die zweite Entenbrust darauf legen und beide Brüste mit Küchengarn zusammenbinden.

Pflanzencreme in einem Topf erhitzen, den Entenbrust-Rollbraten von allen Seiten bei großer Hitze anbraten und zusammen mit dem Topf bei 200 °C (Umluft: 175 °C) für ca. 45 Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen.

In der Zwischenzeit Schalotten schälen und nach 15 Minuten Bratzeit zu dem Entenbraten geben. Nach der Garzeit den Entenbraten aus dem Topf nehmen und warm stellen.

Bratenfond mit der Hühner Kraftbouillon loskochen, entfetten, Sahne dazugießen, auf ca. 400 ml einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Enten-Rollbraten aufschneiden und mit der Sauce servieren.

Guten Appetit.

Mehr Rezepte unter [www.saarbruecker-zeitung.de/rezepte](http://www.saarbruecker-zeitung.de/rezepte)

