Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



CANARD AU VIN (ENTENBRUST IN ROTWEIN SAUCE)

ZUBEREITUNG: 30 MIN. · KOCHZEIT: 60 MIN.

Geschmortes Fleisch in Rotwein gehört zu unseren klassischen Rezepten. Die bekanntesten sind Boeuf Bourguignon, Coq au vin oder noch die Daube provencale.… Gib mir einen großen Topf, Fleisch und Rotwein, und dann kann man anfangen zu kochen! □□

Heute gibt es bei mir eine neue und einfache Version des „Coq au vin“, nämlich den „Canard au vin“. Ich habe dafür kein Confit de canard genommen, wie in meinem Navarin, sondern **Entenbrust**. Die findet man in dieser Jahreszeit überall. Dazu eine gute Flasche Rotwein. Nehmt da bitte den Wein, die Ihr auch gern trinkt.

Ich nehme gern einen Bordeaux (Saint-Emilion für mich) oder einen Bourgogne. Er sollte nicht zu sauer sein und auch nicht zu fruchtig, wie ein italienischer oder spanischer Wein (wäre echt schade um den Wein! □□)

So und der Rest ist ein Basisrezept, das man für alle Schmorgerichte nehmen kann: Zwiebeln, ein bisschen Speck, Möhren, Champignons und Bouquet garni. Et voilà!

Den besten Tipp, den ich euch verraten kann: bitte so lange wie möglich schmoren lassen. Und wenn der Fond oder der Wein zu wenig geworden ist, bitte erstmal ein Glas Wasser eingeben und nicht noch mal frischen Wein. Die Soße wird mit neuem Wein zu kräftig. Und wenn Ihr auch kurz überlegt: was abgedämpft ist, ist das Wasser…. also erstmal nur Wasser eingeben.

Zutaten für ein Canard au vin (Entenbrust in Rotwein Sauce) für 2 Personen:

1 Entenbrust, 2 kleine Zwiebeln (oder 1 große), 1 kleiner Knoblauchzehe, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 50 g Schinkenspeck, 3 Möhren, 120 g Champignons, 1 bis 2 TL Bouquet garni für Fleisch, Salz und Pfeffer, 1 L Rotwein, Salz und Pfeffer.

1- Das Fleisch vom überschüssigen Fett befreien. (ich habe ungefähr 1 cm Fett drum herumgeschnitten), dann das Fleisch mit Haut und Fett in kleinen Würfeln (3cm) schneiden. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden. Die Möhren schälen und in dünnen Scheiben schneiden. Die Champignons putzen.

2- In einem heißen Topf, das Fleisch braten (ohne zusätzliches Fett). Es soll am Boden des Kochtopf leicht haften bleiben. Eigentlich ist es richtig gut sogar, weil das gelöst wird, wenn man den Wein eingibt, und es gibt der Soße einen leicht süßen Geschmack.

Aber vorher kommen der Schinkenspeck und die Zwiebeln rein. Es wird leicht angebraten …. dann kommen die Kräuter und der Bouquet garni ….

2- Erst jetzt kommt der Rotwein. Langsam eingießen und den Boden vom Topf mit dem Kochlöffel abkratzen. Das Fleisch mit Rotwein überdecken, die Möhren eingeben. Deckel darauf und Minimum 45 Minuten schmoren lassen.

Das könnt ihr auch am Vorabend machen und ein Tag später erwärmen und die Champignon zum

Schluss eingeben. In der Regel, kommen die Champignons immer kurz vor dem Servieren rein, sonst wird es zu matschig.

So einfach.... und nicht vergessen, je länger es schmort, desto besser werden die Soße und das Fleisch.

Tradition wird einfach nicht alt! Bei uns kommt so ein leckerer Topf gern auf dem Tisch und wird immer aufgegessen.

Ich wünsche euch eine schöne Zeit mit euren Liebsten und à bientôt.

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de