

## *Entenbrust mit Mango*

### **Zutaten:**

- 4 Entenbrüste mit Haut
- Meersalz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 1 EL Bratbutter
- 100 ml Entenfond oder 100 ml Geflügelbrühe
- Mangoabschnitte
- 6 Estragonblätter
- 50 g Butter; eiskalt, in Flocken
- 300 g Mangofleisch, in 3 mm dicken Scheiben

### **Zubereitung:**

Die Entenbrüste würzen, mit flüssiger Butter bepinseln und mit der Hautseite nach unten in die sehr heiße Bratpfanne legen. Die Hitze reduzieren und 5 bis 6 Minuten ohne zu wenden braten. In den auf 70°C vorgeheizten Ofen legen und 1 Stunde ruhen lassen.

Den Entenfond mit Mangoabschnitten fein pürieren. In ein Pfännchen sieben, den gehackten Estragon begeben, gut aufkochen und die eiskalten Butterflocken nacheinander mit dem Schwingbesen unter die Sauce schwenken, abschmecken. Die Mangoscheiben mit einer Spur Butter kurz erhitzen. Die Entenbrüste quer und mit der Haut in dünne Scheiben schneiden. Die Sauce auf Teller verteilen, das Fleisch darauf legen und mit den Mangoscheiben garnieren.

### **Dazu passen:**

Linsen und Zucchini