

# amuse vin

die kulinarische weinbegleitung



## 'El Sereno' Ribera del Duero DO



Der Wein zeigt schöne Aromen nach roten Johannisbeeren und Himbeeren. Die wohltuend frische Frucht steht in ausgewogenem Einklang mit Noten von Grafit und Bitterschokolade mit samtigen und zugleich kräftigen Tanninen. Ein Ribera, so, wie er sein soll!



## EINKAUFSLISTE

- 2 Bio-Entenbrüste  
ca. 140-160 g
- 1 Bio-Apfel säuerlich  
Butter
- 8 Bio-Feigen
- 1 EL Bio-Honig
- 3 Schalotten in feinen  
Würfeln
- 100 g TK-Waldbeeren  
aufgetaut
- 100 ml Bio-Rotwein
- 1 EL Bio-Honig  
Olivenöl  
Bio-Vollrohrzucker
- 3 Körner schwarzer Pfeffer
- 1 Msp. Zimt
- 2 Nelken

*(Rezept für 4 Personen)*

# entenbrust an feigen und waldbeerenchutney

## ZUBEREITUNG

1. Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden, in heißem Olivenöl auf der Hautseite ca. 1 min anbraten, wenden und ebenfalls 1 min anbraten. Vom Herd nehmen und bei 180°C im vorgeheizten Backofen 8-10 min garen. Aus dem Ofen nehmen und in 1 cm starke Streifen schneiden.

2. Den Apfel halbieren, entkernen, in feine Scheiben schneiden und in 1 EL Butter goldgelb anbraten. Die Feigen halbieren und in der heißen Butterpfanne anschwitzen, 1 TL Honig dazugeben und karamellisieren.

3. Für das Chutney die Schalotten in Butter anschwitzen und die Waldbeeren, Pfeffer, Zimt und Nelken dazugeben. Auf mittlerer Flamme erhitzen, kurz anschwitzen, mit Rotwein ablöschen und 10 min köcheln lassen. 1 EL Honig dazu geben und reduzieren lassen bis das Chutney eingedickt ist. Bei Bedarf je nach Geschmack nochmals mit etwas Rotwein und Honig abschmecken.

4. Alles gemeinsam anrichten.

 ca. 60 min  mittel

 amuse vin – eine Idee von:  
Riegel Bioweine  
[www.riegel.de/amuse-vin](http://www.riegel.de/amuse-vin)

