

Gebratene Entenbrust (2 Personen)

2 Stk Entenbrüste a 180g

ZUBEREITUNG

1. Die Haut der Entenbrüste mit einem sehr scharfen Messer rautenförmig einschneiden (1 cm), nicht ins Fleisch schneiden.
2. Fleisch mit Salz und Pfeffer einmassieren.
3. Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. In eine ofenfeste Pfanne 1 EL Erdnussöl geben (geht auch ohne) geben und erhitzen (Stufe 8).
5. Die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten hineinlegen und goldbraun anbraten lassen (3 Min.) Dabei mit Pfeffer würzen.
6. Umdrehen und nochmal 2 Minuten auf der anderen Seite braten lassen.
7. Danach die Pfanne für 8 Minuten in den heißen Ofen stellen.
8. Die Entenbrüste herausnehmen, in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen. Fleisch in Scheiben schneiden (0.5 mm) und mit Beilagen anrichten.

DAZU PASST

- Kartoffelpüree
- Kartoffelknödel und Rotwein.
- Garnieren kann man das Fleisch mit Rosmarin und Orangenscheiben.