

# Entenbrust mit Trauben

## Pechuga de pato con uvas



### Zutaten für vier Personen:

1 Entenbrust (ca. 300-350 g),  
alternativ ausgelöstes Enten-  
keulenfleisch

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Mehl zum Bestäuben

1 EL Olivenöl

30 ml trockener Sherry

100-150 g kernlose Trauben

50 ml Sherry oder Weißwein

### Besondere Hilfsmittel:

4 Tapas-Schälchen

1. Die Haut von der Entenbrust abziehen und das Fleisch sauber parieren. Entenbrust in Streifen schneiden, eventuell die Streifen nochmals teilen, damit es mundgerechte Stückchen werden. Alternativ das ausgelöste Entenkeulenfleisch in feine Streifen schneiden.

2. Trauben in Sherry oder Weißwein 10 min dünsten.

3. Entenfleischstücke salzen, pfeffern und mit wenig Mehl bestäuben. In einer beschichteten Pfanne in wenig Olivenöl braten, nicht zu lange, die

Stückchen sollen gerade durch sein. Mit dem Sherry ablöschen, alternativ mit der Dünstflüssigkeit.

4. Entenfleischstückchen auf den Trauben in Tapas-Schälchen anrichten.

### Hinweise:

Wenn man keine kernlosen Trauben bekommt: Trauben halbieren und entkernen.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Tapas, Fleisch, Geflügel, Ente, spanisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 21.01.2023