

Entenbrust mit Kartoffelgratin und Feldsalat



Zutaten für 2-3 Personen:

250-300 g Entenbrust am Stück

Salz, Pfeffer aus der Mühle

3-6 Kirschtomaten

1. Backofen auf 130° vorheizen.

2. Die Haut der Entenbrust in Rautenform einschneiden. Die Entenbrust in einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite bei milder Hitze 8-10 Minuten braten. Salzen und pfeffern. Umdrehen und auf der anderen Seite 1-2 Minuten braten.

3. Dann die Entenbrust im Backofen ca. 30 Minuten bei 130° auf einem Rost mit untergeschobenem Backblech als Fettpfanne nachgaren. Anschließend 5 Minuten vor dem Aufschneiden in Alufolie ruhen lassen.

4. Entenbrust in Scheibenscheiden und gefällig mit dem Gratin und dem Feldsalat anrichten. Mit geviertelten Kirschtomaten dekorieren.

Hinweise:

Für das Kartoffelgratin und den Feldsalat siehe eigene Rezepte.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Ente, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023