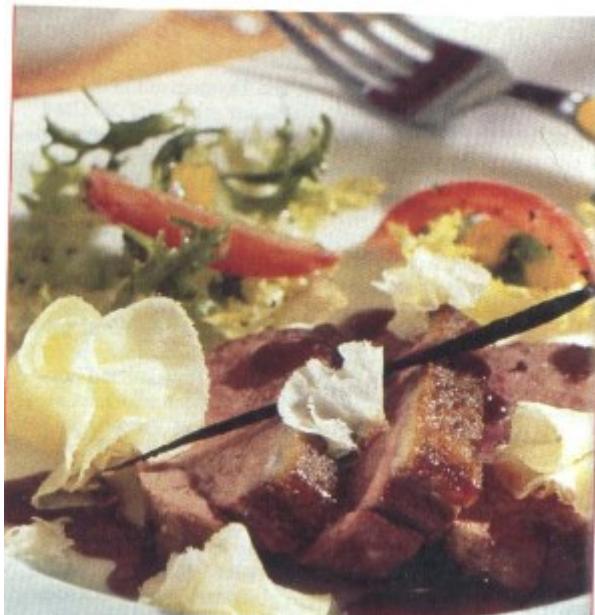


Entenbrust mit Salat

Kategorien: Geflügelgerichte, Leserrezepte, Ofengerichte

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

4 Barbarie-Entenbrüste

Salz

Pfeffer

9-10 EL Sonnenblumenöl

je 3 Zweige Rosmarin

je 3 Zweige Thymian

50 g Zucker

3-4 EL Rotwein

200 ml Portwein

150 ml Orangensaft

Saucenbinder

1 Vanilleschote

1 Frissé-Salat

5 Strauchtomaten

1 gelber Paprika

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Himbeer-Essig

150 g Tête de Moine-Röschen

Zubereitung

Entenbrüste salzen und pfeffern.

in 3-4 EL Öl zuerst auf der Hautseite, dann 4 Minuten auf der Fleischseite anbraten.

Zum Ende der Bratzeit je 1 Zweig Rosmarin und 1 Zweig Thymian mit in die Pfanne geben.

Bei 200°C 15 Minuten im Backofen weiterkochen.

Zucker karamellisieren lassen.

Mit Rotwein, Portwein und Orangensaft ablöschen und einkochen.

Falls nötig mit Saucenbinder andicken.

Die Sauce abschmecken mit: ausgekratztem Vanillemark, Salz, Pfeffer, dem Bratensaft der Entenbrust, sowie 1 Zweig Thymian und 1 Zweig Rosmarin.

Salat klein zupfen.

Tomaten in Spalten schneiden, Kerne entfernen.

Paprika, Zwiebel und Knoblauch fein würfeln.

Restlichen Rosmarin und Thymian fein hacken.

Zwiebel, Knoblauch und Kräuter mit übrigem Öl und Himbeeressig zu einem Dressing verrühren.

Mit Salat und Gemüse mischen.

Entenbrust aufschneiden.

Mit Salat, Sauce und Käseröschen anrichten.