Babarie Entenbrust gegrillt, mit Honig glacierten Äpfeln

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Einfach und schnell im Backofen, unter den Grillstäben des Backofens oder einfach auf dem Gartengrill zu braten. In interessanter Kombination mit Rosmarin, Majoran, Thymian, grünem Pfeffer, Knoblauchzehe und den Honigäpfeln, einfach köstlich.

Zutaten

- 4 ausgelöste, küchenfertige Babarie Entenbrüste
- 2-3 Cox Orange Äpfel
- Etwas frischen Rosmarin, Majoran und Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Esslöffel grünen Pfeffer im eigenen Fond
- Etwas braunen Entenfond
- (entweder aus den Karkassen selbst gezogen oder ein gutes Fertigprodukt) aus dem Supermarkt
- Etwas Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehenswesie in folgenden Schritten:

Schritt2

Die Entenbrüste:

Schritt3

Entenbrüste gitterförmig auf der Hautseite einschneiden und mit den Kräutern, gestoßenen Pfefferkörnern, etwas Zitronen und Orangenschale sowie einer geschnittenen Knoblauchzehe und

etwas Öl in einem Plastikbeutel einige Stunden marinieren.

Schritt4

(Am besten über Nacht im Kühlschrank)

Schritt5

Danach bei Oberhitze im Backofen bei 170° C oder auf dem gut durchgeglühten Gartengrill für ca. 15-20 Minuten braten/ grillen.

Schritt6

Den Entenfond konzentriert mit dem grünen Pfeffer und etwas von dem Einlegefond verkochen und mit etwas kalter Butter aufmixen.

Schritt7

In der Zwischenzeit:

Schritt8

Äpfel schälen, vierteln und entkernen.

Schritt9

Etwas Butter zu " Nußbutter " erhitzen und die die Apfelviertel anbraten. Honig dazu geben und in diesem "Sirup " die Äpfel 1-2 Minuten glacieren.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Entenbrüste prüfen; (sie müssen außen knusprig und innen rosa sein)

Schritt12

heraus nehmen, tranchieren und auf der Pfeffersoße anrichten.

Schritt13

Mit den glacierten Äpfeln umlegen.

Rezeptart: Geflügel, Grillrezepte für Fleisch **Tags:** äpfel, einfach, grillen, grüner pfeffer, honig, mariniert, schnell

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/babarie-entenbrust-gegrillt-mit-honig-glacierten-aepfeln/