

# 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

Vorgehensweise 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/>