



# Barbarie-Entenbrust Rezept

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Interessante Kombination, da lohnt das Ausprobieren, so... lecker

## Zutaten

- Für die Barbarie-Entenbrust:
- 3 Stück weibliche Entenbrüste, ca. 600 g - 650 g schwer
- 1 El Honig
- 1 El Butterschmalz
- 1 kleines Bund frischer Salbei, in dünnen Streifen
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Maronen und Champignons:
- 500 g T. K. Maronen
- 200 g Steinchampignons, geputzt, nicht gewaschen
- 100 g magerer Speck in dünnen Streifen
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 cl trockener Weißwein
- 2 Cl Gemüsebrühe
- 1 El Butter
- 2 Cl Portwein für die Portweinsoße

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Barbarie-Entenbrüste:

### Schritt2

Zunächst etwas parieren, die Fettseite etwas verdünnen, mit einem scharfen Messer gitterartig einritzen.

### **Schritt3**

Salzen, pfeffern und in heißem Butterschmalz zunächst auf der Hautseite anbraten, die Hälfte des Salbeis mit braten.

### **Schritt4**

Wenden, mit Honig bestreichen und für weitere 5 - 6 min. auf der Fleischseite braten, glacieren. Heraus nehmen, in Alu - Folie wickeln, 8 - 10 min. warm halten, durchziehen lassen.

### **Schritt5**

Den Bratensatz mit dem Portwein ablöschen, etwas verkochen lassen, ev. noch etwas kalte Butter verrühren, nachschmecken.

### **Schritt6**

Die Maronen und Champignons:

### **Schritt7**

Den Speck in der Butter anbraten, die Champignons und Zwiebelwürfel dazu geben, anschwitzen. Mit dem Weißwein und der Gemüsebrühe aufgießen, den restlichen Salbei und die Maronen dazu geben. Zugedeckt weich köcheln, garen, salzen, pfeffern.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Die schräg in dünne Scheiben geschnitten Entenbrüste auf dem Maronen-Champignongemüse anrichten und ein wenig von der Portweinsoße darüber geben.

**Rezeptart:** Geflügel **Tags:** barbarie ente

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/barbarie-entenbrust-rezept/>