

# Entenbrust mit Rhabarber in Honig

- **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' : '' });
```

Harmoniert hervorragend mit dem herb-säuerliche Aroma des Rhabarbers

## Zutaten

- 2-3 Babarie Entenbrüste nach Größe, küchenfertig
- 200 ml brauner Geflügelfond aus dem Supermarkt
- 100 ml trockener Weißwein
- 3 El Rotweinessig, ersatzweise Balsamico
- 1 El Öl und Butter zum anbraten
- 60 g kalte Butterflöckchen für die Sauce
- 2 El Creme fraiche
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 500 g frischer Rhabarber, gefädelt, in 3 cm langen Stücken
- 80 g Honig
- Einige Tropfen Zitronensaft

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 100 ° C vor heizen; die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer netzartig einkerben, salzen und pfeffern.

### Schritt2

In einer Stielpfanne mit heißem Öl mit Butter zunächst auf der Hautseite anbraten, wenden, 1 min. weiter braten.

### Schritt3

Heraus nehmen und für ca. 45 min. auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben, rosa, saftig nachgaren.

#### **Schritt4**

Der Honig-Rhabarber:

#### **Schritt5**

Den Honig mit dem Essig und etwas Wasser aufkochen, nur soviel, das die Rhabarberstücke gerade bedeckt sind.

#### **Schritt6**

Auf kleiner Flamme "bissfest" kochen, Achtung, keinesfalls zerfallen lassen.

#### **Schritt7**

Aus dem Sud nehmen, den übrigen Pochier Fond, Sirup artig einkochen. Über den Rhabarber geben, erkalten lassen

#### **Schritt8**

Das Bratfett aus der Pfanne abgießen und mit dem Weißwein ablöschen, fast völlig einkochen lassen.

#### **Schritt9**

Erst jetzt den braunen Geflügelfond nach gießen, weiter reduzieren.

#### **Schritt10**

Mit etwa 50 ml Rhabarber-Fond und Creme fraiche, weiter auf die benötigte Menge einkochen lassen.

#### **Schritt11**

Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer nachschmecken und die kalten Butterflocken verrühren und die Rhabarberstücke wieder dazu geben.

#### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt13**

Die in dünne Scheiben schneiden und auf dem Rhabarber anrichten.

#### **Schritt14**

.

**Rezeptart:** Geflügel **Tags:** entenbrust, modern, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/entenbrust-mit-rhabarber-in-honig/>