

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/>