

Entenbrust mit Vanillehonig glaciert

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

Das tolle, edle Geschmackserlebnis aus der „Sterneküche“, einfacher wie gedacht

Zutaten

- 700 - 800 g Entenbrust (Barbarie)
- 2 El Honig
- Mark 1 Vanillestange oder Vanillin
- Butaris Butterschmalz
- 300 g Rosenkohl frisch
- Etwas Gemüsefond oder Gemüsebrühe
- Etwas Balsamico, Walnussöl
- Walnussöl
- 3-4 Schalotten, gewürfelt
- 100 g frische Zwetschgen oder Pflaumen, entkernt, geviertelt
- 30 - 40 g Zucker
- ½ Tl Zimt
- 1Tl Ingwer (gerieben)
- 2 El Balsamico
- 100 ml Wasser

Zubereitungsart

Schritt1

Das Chutney:

Schritt2

Die Schalotten mit den Zwetschgen, den Gewürzen und 100 ml Wasser aufkochen und ca. 30 min. dickflüssig einkochen, hin und wieder rühren.

Schritt3

Der warme Rosenkohlsalat:

Schritt4

Die großen, äußeren Blätter abnehmen, die „Herzen“ vierteln.

Schritt5

Für ca. 8 - 10 min. in Brühe oder Gemüsefond garen, dann die Blätter für weitere 8 min. dazu geben. Auf einem Küchensieb abgießen und mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, Balsamico und Walnussöl anmachen, lauwarm halten..

Schritt6

Die Entenbrust mit Vanillehonig:

Schritt7

Den Honig mit dem Vanillemark mischen

Schritt8

Die Brüste unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und ev. seitlich das überschüssige Fett etwas verdünnen, abschneiden.

Schritt9

„Gitterförmig“ einschneiden, salzen, pfeffern. Auf der Hautseite ca.

Schritt10

2 min. anbraten, Farbe nehmen lassen, wenden.

Schritt11

Die Haut nunmehr üppig mit dem Vanillehonig einstreichen und in den auf 120° C vorgeheizten Backofen für ca. 15 min. schieben. Zwischendurch den restlichen Vanillehonig darüber geben.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Jede Entenbrust in 4 schräg geschnittene Scheiben tranchieren und auf dem noch warmen Rosenkohlsalt anrichten. Das Chutney drum herum oder auch oben drüber geben.

Schritt14

Gern reiche ich ergänzender Weise kleine, krosse Reibekuchen.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** chutney, entenbrust, ingwer, rosenkohl, zwetschgen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/entenbrust-mit-vanillehonig-glaciert/>