



Honig glacierte Entenbrust auf gebackenem Radicchio

- **Küche:** Mediterran
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 27m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '27', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leichte, sommerlich - mediterrane Vorspeise, passt zu Vielem

Zutaten

- 2 Barbarie - Entenbrustfilets (ca. 400g)
- 2 Tl Honig
- 1 - 2 Radicchio nach Größe
- 4 EL Mehl
- 2 ganze Eier, mit 1 El Milch verklappert
- 100 g Semmelbrösel oder Panierbrot
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Pflanzenfett zum Frittieren

Zubereitungsart

Schritt1

Den Radicchio als erstes putzen, den Strunk entfernen, vierteln und 10 min. in gesalzenes, lauwarmes Wasser legen.

Schritt2

Danach gut ablaufen lassen, trocken schütteln.

Schritt3

Dann mit Mehl bestäuben, durch die Eier ziehen, in Semmelbröseln wenden und heißem Pflanzenöl goldgelb ausbacken.

Schritt4

Die Hautseite der Entenbrust mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, salzen, pfeffern.

Schritt5

Zuerst von der Hautseite in einer Stielpfanne ohne Fett anbraten und zunächst für 5 min. in den auf 180 ° C vor geheizten Backofen schieben. Mit dem Honig einstreichen, weitere 5 min. braten.

Schritt6

Prüfen, die Entenbrust sollte appetitlich rosa sein und das Blut gestockt; ev. bei geöffneter Ofentür etwas ausruhen lassen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Entenbrust in dünnen Scheiben aufschneiden und zusammen mit den gebackenen Radicchio anrichten.

Schritt9

Drum herum etwas Feldsalat verteilen und mit meinem Gekonntgekocht Kartoffeldressing marinieren.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** leichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/honig-glacierte-entenbrust-auf-gebackenem-radicchio/>