

Rezeptservice



Entenbrustfilet

Zutaten für 4 Personen:

900g - 1 kg Entenbrustfilet

etwas Grillgewürz

Öl zum Anbraten

Rotwein

Crème fraîche

Soßenbinder oder Mehl

evtl Preiselbeeren



An der Entenbrust ev. noch vorhandene Federkiele entfernen (Pinzette), dann mit unserem hausgemachten Grillgewürz leicht würzen (auf Wunsch auch schon gewürzt).

Die Entenbrust auf der Fett-/Hautseite zuerst, bei nicht zu starker Hitze, und dann auf der mageren Seite anbraten. Die Hautseite sollte knusprig gebräunt sein. Die Entenbrust in eine Form geben oder auf Alufolie setzen mit der Haut nach oben, Folie offen lassen und im Backofen bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten garen.

Das Fett aus der Pfanne gießen und den Bratensatz mit Rotwein lösen, Crème fraîche und etwas Soßenbinder oder Mehl zum Abbinden, eventuell Preiselbeere dazu geben.

Beilagen:
Schupfnudeln
Spätzle
Weißbrot

Feldsalat

Häcker & Messerle GmbH
in Geislingen, Kuchen, Gingen und
Heidenheim

Telefon: 07331/9688-0
HP: www.haecker-messerle.de
E-Mail: info@haecker-messerle.de

Wir wünschen eine guten Appetit