

Entenbrust mit Honig-Essig-Glasur und Frühlingsgemüse

Zutaten für 8 Personen

Entenbrust

8 Barbarie-Entenbrüste
1 EL Butterschmalz
Salz
Pfeffer

Honig-Essig-Glasur

50 g Honig
1 Zweig Rosmarin
30 ml Balsamicoessig, alt
Pfeffer

Frühlingsgemüse

8 Lauchzwiebeln
8 Babykarotten
1 EL Butter
12 Stangen Spargel, grün
1 Schuss Brühe

Zubereitung

Den Ofen auf 90 Grad vorheizen.

Entenbrust:

Einen Teelöffel Butterschmalz in einer Pfanne zergehen lassen.
Die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und zunächst in der Pfanne von beiden Seiten anbraten. Danach das angebratene Fleisch im Ofen bei 90 Grad 30 Minuten rosa garen.

Honig-Essig-Glasur:

Den Honig in einem Topf karamellisieren lassen.
Den Zweig Rosmarin hacken, hinzugeben und mit 30 Milliliter Balsamicoessig auffüllen.

Anschließend mit Pfeffer herzhaft abschmecken.

Frühlingsgemüse:

Die Lauchzwiebeln schälen und die Karotten putzen.

Beides in kochendem Wasser blanchieren.

Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne zergehen lassen.

Den Spargel schälen und mit dem anderen Gemüse in der Pfanne mit einem Schuss Brühe ein bis zwei Minuten glasieren.

Das Gemüse und die Kartoffeln auf einem Teller anrichten und mit den gelben Löwenzahnblättern dekorieren.

Die Entenbrüste in Scheiben schneiden und auf das Gemüse geben.

Zum Schluss die Honig-Essig-Glasur darüber träufeln.