Babarie Entenbrustspießchen mit Kirschen und Minze – Pflaumen Dipp

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });

Eine besonders ausgefallene Finger Food Zubereitung, „typisch Gekonntgekocht“. Das kennen ihre Gäste sicherlich noch nicht. Aber sehr lecker, edel und gar nicht so aufwendig

Zutaten

- 2 frische Babarie - Entenbrüste, küchenfertig
- 12 – 15 Stück frische Kirschen
- 5 – 6 frische Pflaumen
- Etwas frische Minze
- 1 El brauner Zucker
- 1 Tl Sherry Essig
- Etwas gemahlenen Zimt
- Salz, Pfeffer
- Etwas Rapsöl zum Braten

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Pflaumen Dipp:

Schritt3

Die Pflaumen zunächst waschen und entkernen. Mit dem Essig, dem Zucker und einer Msp. Zimt aufkochen und ca. 15 min. weiter leise köcheln lassen. Vom Herd nehmen, erkalten lassen, mit dem Stabmixer pürieren..

Schritt4

Die Entenbrustspießchen:

Schritt5

Die Brüste zunächst unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen.

Schritt6

Ev. die Haut seitlich etwas kappen und mit einem recht scharfen Messer, schräg oben angesetzt, lange, dünne Scheiben / Streifen schneiden.

Schritt7

Ev. etwas drücken, plattieren, auslegen. Salzen und pfeffern, 1 Minzeblättchen und 1 – 2 entkernte Kirschen darüber geben.

Schritt8

Fest zu einer kleinen Roulade rollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Schritt9

In heißem Rapsöl ca. 3 min. scharf rund herum anbraten. Die Pfanne zurückziehen, etwas in der Restwärme „ausruhen“ lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Auf / mit dem Pflaumen Dipp anrichten und mit etwas gehackter Minze bestreuen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** kirschen, minze

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/babarie-entenbrustspiesschen-mit-kirschen-und-minze-pflaumen-dipp/