



# Entenbrust mit karamellisierten Pfirsichen und Anna Kartoffeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Exquisit, modern, fruchtig, einfach und verständlich beschrieben

## Zutaten

- Für die Entenbrust:
- 800 g ausgelöste Barbarie Entenbrust
- 250 ml Rose Wein
- 4 El Aceto Balsamico
- 2 El brauner Zucker
- 2 El Butter
- 1 El Pflanzenöl
- 4 frische Pfirsiche, geschält, in Spalten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Anna Kartoffeln:
- 700 g - 800 g mehlig kochende Kartoffeln in 2 mm dicken Scheiben
- 2 El Butter
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, ein Strich geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Die Anna Kartoffeln brauchen etwas 40 min., darum zuerst damit beginnen und den Backofen auf 200 ° C vorheizen und eine passende Auflaufform ausbuttern.

### **Schritt3**

Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln 2 mal waschen um den Kartoffelkleber zu entfernen. Gut ablaufen lassen, trocken tupfen, würzen und in die Auflaufform schichten.

### **Schritt4**

Für 40 min. auf die mittlere Schiene des Backofens stellen.

### **Schritt5**

Die Entenbrust:

### **Schritt6**

Unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen und die Haut mit einem scharfen Messer gitterförmig einritzen, salzen pfeffern.

### **Schritt7**

Zunächst auf der Fleischseite in heißem Pflanzenöl 3 min. anbraten und auf die Hautseite wenden. Ebenfalls 3 min. Farbe nehmen lassen, heraus nehmen und bei 100 ° C warm halten.

### **Schritt8**

Zu Ende garen, rosa, saftig halten.

### **Schritt9**

Das Bratfett aus der Pfanne gießen und durch die Butter ersetzen, Zucker dazu geben, etwas karamellisieren lassen.

### **Schritt10**

Die Pfirsichspalten dazu geben, ca. 2 min "bissfest" schwenken, heraus nehmen.

### **Schritt11**

Auf vorgewärmten Tellern hübsch anrichten.

### **Schritt12**

Den Bratenfond mit Balsamico und dem Rose Wein ablöschen, etwas auf die benötigte Menge reduzieren, einkochen lassen, ev. noch etwas kalte Butter unterrühren.

### **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt14**

Während dessen die Entenbrüste in dünnen Scheiben aufschneiden und an den Pfirsichspalten anrichten. Mit der Sauce überziehen und mit den Anna Kartoffeln ( ev. als Timbale rund ausgestochen oder in der Auflaufform) zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Geflügel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/entenbrust-mit-karamellisierten-pfirsichen-und-annakartoffeln/>