

# Entenbrust mit Vanillehonig glaciert

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das tolle, edle Geschmackserlebnis aus der „Sterneküche“, einfacher wie gedacht

## Zutaten

- 700 - 800 g Entenbrust (Barbarie)
- 2 El Honig
- Mark 1 Vanillestange oder Vanillin
- Butaris Butterschmalz
- 300 g Rosenkohl frisch
- Etwas Gemüsefond oder Gemüsebrühe
- Etwas Balsamico, Walnussöl
- Walnussöl
- 3-4 Schalotten, gewürfelt
- 100 g frische Zwetschgen oder Pflaumen, entkernt, geviertelt
- 30 - 40 g Zucker
- ½ Tl Zimt
- 1Tl Ingwer (gerieben)
- 2 El Balsamico
- 100 ml Wasser

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Chutney:

### Schritt2

Die Schalotten mit den Zwetschgen, den Gewürzen und 100 ml Wasser aufkochen und ca. 30 min. dickflüssig einkochen, hin und wieder rühren.

### **Schritt3**

Der warme Rosenkohlsalat:

### **Schritt4**

Die großen, äußeren Blätter abnehmen, die „Herzen“ vierteln.

### **Schritt5**

Für ca. 8 - 10 min. in Brühe oder Gemüsefond garen, dann die Blätter für weitere 8 min. dazu geben. Auf einem Küchensieb abgießen und mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, Balsamico und Walnussöl anmachen, lauwarm halten..

### **Schritt6**

Die Entenbrust mit Vanillehonig:

### **Schritt7**

Den Honig mit dem Vanillemark mischen

### **Schritt8**

Die Brüste unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und ev. seitlich das überschüssige Fett etwas verdünnen, abschneiden.

### **Schritt9**

„Gitterförmig“ einschneiden, salzen, pfeffern. Auf der Hautseite ca.

### **Schritt10**

2 min. anbraten, Farbe nehmen lassen, wenden.

### **Schritt11**

Die Haut nunmehr üppig mit dem Vanillehonig einstreichen und in den auf 120° C vorgeheizten Backofen für ca. 15 min. schieben. Zwischendurch den restlichen Vanillehonig darüber geben.

### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt13**

Jede Entenbrust in 4 schräg geschnittene Scheiben tranchieren und auf dem noch warmen Rosenkohlsalt anrichten. Das Chutney drum herum oder auch oben drüber geben.

### **Schritt14**

Gern reiche ich ergänzender Weise kleine, krosse Reibekuchen.

**Rezeptart:** Geflügel **Tags:** chutney, entenbrust, ingwer, rosenkohl, zwetschgen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/entenbrust-mit-vanillehonig-glaciert/>