



Gefüllte Babarie Entenbrust mit Rosmarin Aprikosen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **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' : '' });
```

Ein tolle Geschmackserlebnis, Entenbrust und Rosmarin, sollte man einmal probieren

Zutaten

- Für die gefüllte Babarie Entenbrust mit Rosmarin Aprikosen:
- 4 kleine Babarie - Entenbrüste mit Tasche
- 100 g weiche, getrocknete Aprikosen
- 2 kleine Zweige Rosmarin, gezupft, gehackt
- 1 kleine, gedrückte Knoblauchzehe (geht auch ohne)
- 1 El Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- Für den warmen Rotkrautsalat:
- 500 g fein gehobelter Rotkohl
- 1 säuerlicher Apfel, grob gehobelt
- 50 g Walnusskerne, ohne Fett geröstet, grob gehackt
- 3 El Rotweinessig
- 2 El Zucker, Salz, Pfeffer, 1 Prise Nelkenpulver
- 3 El Walnuss oder Kürbiskernöl
- 4 El kalt gerührte Preiselbeeren

Zubereitungsart

Schritt1

Die gefüllte Barbarie Entenbrust:

Schritt2

Zunächst die Entenbrüste waschen, trocken tupfen, ev. noch etwas parieren, Die Fettschicht ev. an den Seiten etwas verdünnen und mit einem scharfen Messer einritzen.

Schritt3

Waagrecht eine Tasche hinein schneiden, aufklappen, ev. etwas drücken, plattieren.

Schritt4

Die weichen Aprikosen (ev. etwas in Wasser einweichen) mit 1 Tl gehacktem Rosmarin mischen und in den Taschen verteilen. Mit einem Zahnstocher fixieren, fest stecken.

Schritt5

Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit gehacktem Rosmarin bestreuen.

Schritt6

In heißem Butterschmalz mit der Knoblauchzehe von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 ° C ca. 14 - 15 min. zu Ende garen. Heraus nehmen und unter Silberfolie 2 - 3 min „ausruhen“ lassen.

Schritt7

Der warme Rotkrautsalat::

Schritt8

Den Zucker in einem ausreichend großen Topf karamellisieren lassen und mit 2 - 3 El Wasser und dem Rotweinessig ablöschen. Etwas verkochen, reduzieren lassen.

Schritt9

Den fein gehobelten Rotkohl und die geraspelten Äpfel dazu geben und ganz kurz, ca. 1 - 2 min. andünsten.

Schritt10

Mit Zucker, Salz, Pfeffer, 1 Prise Nelkenpulver würzen und die Walnusskerne - und Öl dazu geben.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Den noch warmen Rotkrautsalat portionieren und rund herum die Preiselbeeren verteilen.

Schritt13

Die „ausgeruhte“ Entenbrust schräg in 3 Tranchen aufschneiden, darüber anrichten, etwas von der Bratbutter darüber geben, sofort servieren.

Schritt14

Dazu passt ein knuspriges Kartoffelgebäck.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** aprikosen, barbarie ente, entenbrust, preiselbeeren, rosmarin

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellte-babarie-entenbrust-mit-rosmarin-aprikosen/>