



# Honig glacierte Entenbrust auf gebackenem Radicchio

- **Küche:** Mediterran
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 27m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '27', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leichte, sommerlich - mediterrane Vorspeise, passt zu Vielem

## Zutaten

- 2 Barbarie - Entenbrustfilets (ca. 400g)
- 2 Tl Honig
- 1 - 2 Radicchio nach Größe
- 4 EL Mehl
- 2 ganze Eier, mit 1 El Milch verklappert
- 100 g Semmelbrösel oder Panierbrot
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Pflanzenfett zum Frittieren

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Radicchio als erstes putzen, den Strunk entfernen, vierteln und 10 min. in gesalzenes, lauwarmes Wasser legen.

### Schritt2

Danach gut ablaufen lassen, trocken schütteln.

### Schritt3

Dann mit Mehl bestäuben, durch die Eier ziehen, in Semmelbröseln wenden und heißem Pflanzenöl goldgelb ausbacken.

#### **Schritt4**

Die Hautseite der Entenbrust mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, salzen, pfeffern.

#### **Schritt5**

Zuerst von der Hautseite in einer Stielpfanne ohne Fett anbraten und zunächst für 5 min. in den auf 180 ° C vor geheizten Backofen schieben. Mit dem Honig einstreichen, weitere 5 min. braten.

#### **Schritt6**

Prüfen, die Entenbrust sollte appetitlich rosa sein und das Blut gestockt; ev. bei geöffneter Ofentür etwas ausruhen lassen.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

Die Entenbrust in dünnen Scheiben aufschneiden und zusammen mit den gebackenen Radicchio anrichten.

#### **Schritt9**

Drum herum etwas Feldsalat verteilen und mit meinem Gekonntgekocht Kartoffeldressing marinieren.

**Rezeptart:** Warme Vorspeisen **Tags:** leichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/honig-glacierte-entenbrust-auf-gebackenem-radicchio/>