

Gegrillte Entenbrust auf Linsengemüse

Kategorie: Geflügel

Rezept Nr.: 450

Portionen: 4

Zutaten

Mengen

Bemerkungen

Entenbrust	2 Stück	
Salz	0	
Pfeffer	0	
Linsen	200 Gramm	klein, festkochend

Zubereitung

1. Linsengemüse vorbereiten und kochen (siehe dort).

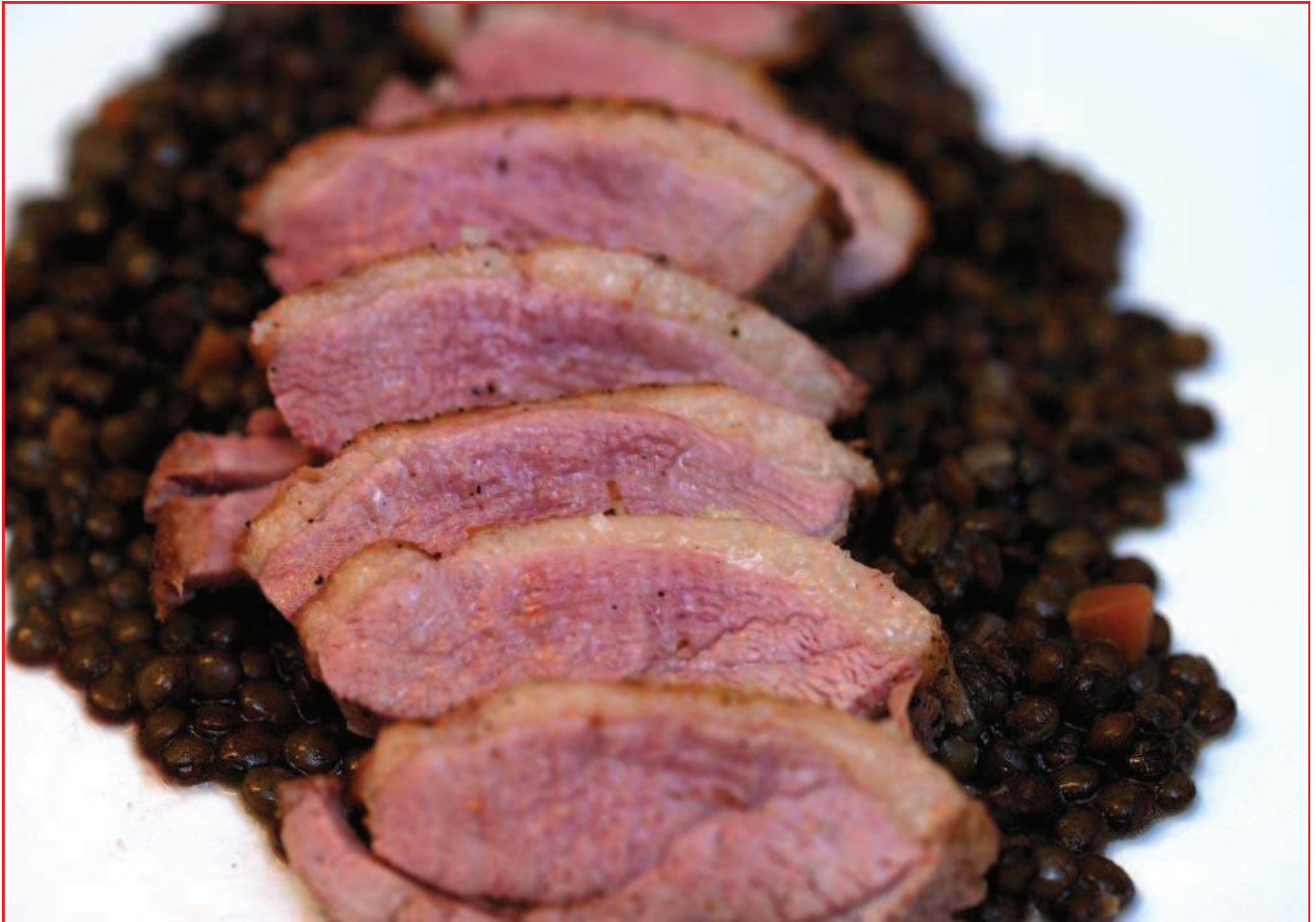
2. Entenbrüste auf der Fettseite mehrmals quer bis zur Hautschicht einschneiden. Auf dieser Seite salzen und pfeffern und auf dem heißen Grill gut anbraten. Dann wenden und nochmals 3-4 Minuten braten lassen.

3. Dann auf der Grillplatte in den auf 120° vorgeheizten Ofen schieben (Fettseite nach oben. Ca. 15 Minuten rosig braten, dann den Grill auf voller Stufe nochmals kurz die Fettseite bräunen lassen. Salzen und pfeffern.

4. Quer in nicht zu dünne Scheiben schneiden, den Bratsaft unter die Linsen mischen und die Entenscheiben auf den Linsen anrichten.

Dazu passen Weine, die eine schöne Säure haben, die aber gleichzeitig nicht zu leicht sein dürfen. Ein Chianti Riserva, Morellino die Scansano oder auch ein Fitou wären schön.

Gegrillte Entenbrust auf Linsengemüse



Notizen
