

Entenbrust in Honig-Mantel (2 Personen)

Zutaten:

- 2 x Entenbrust
- 200 ml Rotwein
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Sojasoße
- 1 Esslöffel getrocknete Kräuter (Thymian, Majoran und Oregano)
- 2 Schalotten
- 2 Esslöffel Honig
- Salz
- Curry



Zubereitung:

1. Marinade herstellen:

Rotwein, Olivenöl, Sojasoße, getrocknete Kräuter, fein gehackte Schalotten und Honig in eine Schüssel geben und mit Salz und Curry abschmecken.

2. Fleisch vorbereiten:

Entenbrust waschen, mit Zewa abtupfen und Hautseite rautenförmig einschneiden.

3. weitere Zubereitung:

Die Marinade in eine große Schüssel geben und das Fleisch darin wenden. Schüssel abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 2 Std. marinieren, Fleisch ab und zu wenden. Nach den 2 Stunden die Hautseite der Entenbrust zum bräunen mit Honig gut einreiben. Grill auf Höchststufe (3 Flammen), Vulkanstellung und Gusseisenplatte aufheizen und Entenbrust zuerst mit der Hautseite ca. 2 Min. scharf anbraten, wenden und die andere Seite ebenfalls 2 Min. anbraten. Die

Entenbrust nun von der Gusseisenplatte nehmen, Grill auf Normalstellung umbauen (Vorsicht heiß! Handschuhe benutzen) und Rost darauf legen. Den Gourmet-Check (Kerntemperatur-Messgerät) in die Entenbrust stecken und auf 64° programmieren. Fleisch auf den umgebauten Grill legen und bei mittlerer Hitze (ca. 150-200°) fertig garen, bis die Kerntemperatur erreicht ist. Die Entenbrust nun vom Grill nehmen, in Alufolie einwickeln und ca. 2-3 Min. ruhen lassen. Zuletzt Alufolie öffnen und Entenbrust fächerförmig aufschneiden.

Serviervorschlag:

Entenbrust mit Rosmarinkartoffeln servieren.

Guten Appetit!