

Unser
Genusstipp
für Sie*

Flechtsig

Verantwortungsvoll genießen.



Entenbrust mit weihnachtlichem

Nusscrunch und Mango // Für 4 Portionen

4 küchenfertig vorbereitete Entenbrüste à 200–250 g, 8 EL Ahornsirup, 10 EL Haselnusskerne gehackt, 8 Spekulatiuskekse, Zimt, gemahlene Nelken, Butterschmalz, 2 Mangos, 2 EL Speisestärke, 1 Glas Entenfond, 2 EL Butter, 1 Bund Petersilie, Salz, Pfeffer

Kamen

Oststraße 17
59174 Kamen
02307 102 85

Bergkamen

Schulstraße 48
59192 Bergkamen
02307 60613

* Rezept exklusiv
von Meas Cucina,
Schwerte

Das Fleisch waschen, trockentupfen und die Haut im Abstand von ca. 1 cm schräg einschneiden. Den Ahornsirup mit einer Prise Zimt und Nelken verrühren. Etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Entenbrüste darin auf der Hautseite bei starker Hitze anbraten, wenden und die Fleischseite ebenfalls anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und mit der Haut nach oben auf ein Backblech legen. Haut mit Zimtsirup bestreichen. Die Entenbrust im Ofen bei ca. 160 °C ca. 7 Min. weiterbraten.

Entenfett aus der Pfanne gießen und den Bratensatz mit Fond und 100 ml Wasser ablöschen. Aufkochen und ca. 2 Min. einköcheln. Mango schälen, in Stücke schneiden und in der Soße kurz mitgaren lassen. Angerührte Speisestärke einrühren und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken. Kekse zerbröseln.

2 EL Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Nüsse und Keksbrösel kurz darin mitrösten. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Entenbrust aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und dann aufschneiden. Mit der Soße servieren und mit dem Nuss-Crunch und Petersilie bestreuen.

Dazu passen wunderbar Spätzle und Rotkraut.

verantwortungsvoll-genießen.de

Flechsig's
Meatwerk
Das Genießernetzwerk



» *Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen ist eine Kunst.*

François de La Rochefoucauld

Flechsig's Meatwerk ist ein exklusiver Kreis von Genießern. Erfahren Sie immer zu allererst von besonderen Aktionen und erhalten Sie regelmäßig Informationen über exklusive Genuss-Spezialitäten!

Schreiben Sie einfach eine E-Mail an:
info@verantwortungsvoll-genießen.de

verantwortungsvoll-genießen.de