



Entenbrustfilets mit Honig-Thymian-Sauce und Möhengemüse

4 Portion

Zubereitungszeit: 45 Minuten

400 g junge Möhren
2 (à 350 g) Entenbrustfilets
MAGGI Würzmischung 1 - gebratenes Fleisch
2 Zweige frischer Thymian
Alufolie
2 EL Butter
1 TL Zucker
100 ml Wasser
1 TL (gehäuft) MAGGI Gartengemüse Bouillon
1 EL Honig, flüssig
250 ml Wasser
1 Beutel MAGGI Für Genießer Pfeffer Rahmsauce
50 ml Schlagsahne

Backofen auf 80°C Ober-/Unterhitze vorheizen. putzen, waschen, schälen und in Scheiben schneiden. waschen, trocken tupfen und die Fettschicht kreuzweise einschneiden. Mit würzen. waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Die Entenbrustfilets mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne legen. Die Pfanne heiß werden lassen und die Entenbrustfilets auf jeder Seite ca. 10 Min. braten. Herausnehmen, in wickeln und im Backofen ruhen lassen. Während die Entenbrustfilets braten in einem Topf heiß werden lassen. Möhrenscheiben darin andünsten. darüberstreuen, die Hitze erhöhen und den Zucker karamellisieren lassen. zugießen und zum Kochen bringen. darin auflösen. Mit geschlossenem Deckel ca. 3 Min. garen. im Bratensatz der Pfanne schmelzen. zugießen, Thymian und einrühren, zum Kochen bringen und 1 Min. kochen. unterrühren. Die Entenbrustfilets aus der Alufolie wickeln und in Scheiben schneiden. Sauce und Möhren dazu servieren. Dazu schmecken Krokette.

MAGGI KOCHSTUDIO
Ernährungsinfo:



Je Portion:
B: 2423 kJ (578 kcal)
N: E: 34 g, KH: 17 g, F: 42 g

Die passenden Zutaten finden Sie in Ihrem Globus Markt.