



Entenbrust

mit Rosenkohl und Backkartoffeln

4 Personen

Zutaten

- 4 Entenbrüste
- 50 g Honig
- 400 g Rosenkohl, tiefgekühlt
- 1 Zwiebel
- 500 g Kartoffeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 50 ml Olivenöl
- Butter
- 1 Schuss Weißwein
- Salz /Pfeffer
- Zucker
- Öl zum Anbraten

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Zubereitung

Entenbrüste mit einem Küchentuch trocken tupfen. Danach die Haut über Kreuz einritzen. In Öl von beiden Seiten scharf anbraten, danach mit dem Honig bestreichen. Anschließend im Backofen bei ca. 170 °C Umluft ca. 7 Minuten garen. Mit Aluminiumfolie abdecken und ca. 2 Minuten ruhen lassen.

Rosenkohl auftauen lassen. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Anschließend mit etwas Butter anschwitzen. Danach den Rosenkohl zugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Kartoffeln waschen und vierteln. Auf ein Backblech geben und mit dem Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden, anschließend zu den Kartoffeln geben und alles gut vermengen.

Kartoffeln im Backofen bei 170 °C Umluft ca. 15–20 Minuten garen.

