

Entenbrust mit Rote Bete und „Knusperhexe“



Bio-Feinschmecker Rezept von Hans Gerlach

Entenbrust mit Rote Bete

Zutaten für 4 Personen:



4 Entenbrustfilets je 180-200 g (oder zwei Filets je 350 g), 2 EL Öl, *Sizilianisches Steinsalz* aus der Mühle, *Trio Noir* Pfeffer, je 200 g Pastinaken, Möhren und Rote Bete, 1 EL Johannisbeergelee oder Quittengelee, 125 ml Rotwein, 1-2 TL *Knusperhexe*, 1 Prise Thymian, 2 EL Granatapfelkerne

Ofen auf 100° vorheizen. Die Haut der Entenbrustfilets rautenförmig einritzen. Mit *Sizilianischem Steinsalz* und *Trio Noir* würzen. Mit 2 EL Öl 10 Min. bei mittlerer Hitze auf der Hautseite knusprig braun braten (größere Filets 4 Min. länger braten). Das Gemüse schälen. Pastinaken und Möhren längs halbieren, Rote Bete in Spalten schneiden.

Entenbrust wenden, 2 Min. braten, dann mit der Hautseite nach oben 20 Min. im Ofen ruhen lassen. Gemüse im Entenfett anbraten. Gelee unterrühren, mit *Sizilianischem Steinsalz* und *Knusperhexe* würzen und mit Rotwein und 125 ml Wasser ablöschen. Zugedeckt 10 Min. bissfest kochen.

Entenbrust aus dem Ofen nehmen, den Fleischsaft zum Gemüse geben. Schmorgemüse abschmecken (eventuell ein Butterflöckchen unterschwenken). Entenbrust mit dem Gemüse anrichten, mit Granatapfelkernen bestreuen. Dazu passen Kartoffelgratin, Kartoffelpüree oder ein knackiger Feldsalat.

