

## Rezept des Monats

### *Entenbrust mit Honigsauce*



**Für 4 Personen**

#### **Zutaten**

**2 Entenbrüste zu je 140 g  
2 EL Öl zum Braten  
1 EL Honig  
200 ml Geflügelsauce  
1 EL kalte Butter  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz**

#### **Zubereitung**

**Die Entenbrüste mit einem Messer von den Sehnen befreien und das Fett zu einem Teil ringsherum wegschneiden. Die Entenbrüste salzen, pfeffern und in einer heißen Pfanne mit wenig Öl zuerst auf der Hautseite knusprig braun und dann auf der anderen Seite etwas kürzer braten. Die Entenbrüste herausnehmen und auf der Hautseite mit etwas Honig bestreichen. In die Pfanne einen Esslöffel Honig geben, mit der Geflügelsauce aufgießen und mit der kalten Butter verfeinern. Das Fleisch im vorgeheizten Backrohr fertig braten. Anschließend in Alufolie einwickeln und 3 Minuten ruhen lassen. Die Entenbrüste in Scheiben schneiden und mit der Honigsauce servieren.**

**Gartemperatur: 180 Grad.**

**Garzeit: etwa 8 Minuten (Kerntemperatur 60 Grad).**

#### **Tipps/Empfehlungen**

**Als Beilage passen Kartoffelgratin, Kartoffelpuffer, Blaukraut und Petersilienpüree.**

**Wein: Südtiroler Lagrein Rosé**