Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Weihnachtsmenü 2014 – Hauptgang: Weihnachtliche Entenbrust mit Spekulatiusgewürz

[caption id="attachment_11525" align="aligncenter" width="850" caption="Foto: Fotografin Ailine Liefeld"]

[/caption]

Hier eine entspannte Version, Entenbrustfilets knusprig zuzubereiten, ohne Pfanne und Spritzer, direkt im Backofen. Durch das Zuschalten des Grills bekommt die Entenbrust eine knusprige, karamellisierte Haut. Wenn die Entenbrust weniger als 380 g hat, verkürzt sich die Garzeit. Das Fleisch sollte innen auf jeden Fall noch rosa sein.

Zur Entenbrust passt sehr gut ein Süsskartoffelpüree oder ein Kürbisgratin mit einer Maronen-Traubensosse. Oder die Entenbruststreifen pur auf einem winterlichen Salat.

Liebe Grüsse und ein frohes Fest!