



*Gebratene Entenbrust*  
mit Kartoffelchips und glasierten Karotten

*Zutaten:*

(2 Personen | Dauer: 50 Minuten)

2 Entenbrüste

4 Karotten

1 EL Honig

eine handvoll Kartoffeln

1 Zweig Rosmarin

2 Knoblauchzehen

1 EL Butter

*So wird's gemacht:*

Ihr beginnt am besten mit den Kartoffeln. Ich schäle sie erst gar nicht, nur schön waschen, den Dreck abschrubben und in ganz dünne scheiben schneiden.

Verteilt die Kartoffelscheiben nebeneinander auf Backblechen (ich brauche meistens 2), beträufelt sie mit Öl und würzt etwas mit Salz und Pfeffer. Nun kommt noch eine klein gehackte Knoblauchzehe und der Rosmarin dazu.

Ab ins vorgeheizte Rohr damit: etwa 30 Minuten bei 180 °C.

Nun machen wir uns an die Entenbrust. Diese braten wir zusammen mit einer Knoblauchzehe kross von beiden Seiten in einer Pfanne an. Ich beginne gerne auf der Hautseite. Wenn eure Pfanne beschichtet ist braucht ihr auch kein Öl zum Anbraten verwenden, da die Entenbrust eh viel Fett verliert. Das dauert etwa 10 Minuten. Die Entenbrust gebe ich nun zusammen mit der Pfanne zu den Kartoffeln unten ins Rohr - für weitere 10 Minuten. Dann kann sie dort durchziehen. Achtet aber darauf, dass die Hautseite oben ist, sonst bleibt sie nicht kross.

Während die Ente im Ofen ist, kümmern wir uns um die Karotten. Die werden geschält und der länge nach geviertelt. In kochendem Wasser nur kurz blanchiert. In einer Pfanne wird euer Butterstück geschmolzen und die Karotten dazu gegeben. Kurz anbraten und den Honig darüber geben. Mit Salz und Pfeffer wird abgeschmeckt.

Nun dürfte das Fleisch fertig sein. Nehmt es aus dem Rohr (Vorsicht, der Griff der Pfanne ist sehr heiß!!) Nehmt die Ente aus der Pfanne und gönnt ihr noch kurz Ruhe. Ihr könnt derweil die Kartoffeln und Karotten anrichten und zum Schluss die Entenbrust dazu geben. Eine Soße koche ich zu dem Gericht nicht. Die Kartoffeln sind schön knusprig und die glasierten Karotten geben genügend Soße ab, die man auch herrlich über die knusprige Entenbrust träufeln kann.

Lasst es euch schmecken!