



Wildspezialitäten bei Globus

Honigglasierte Entenbrust mit Rosenkohl und Backkartoffeln

Zutaten

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

Zubereitung

4 Personen - 35 Minuten

Entenbrüste mit einem Küchentuch trocken tupfen. Danach die Haut über Kreuz einritzen. In Öl von beiden Seiten scharf anbraten und 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.

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Anschließend mit etwas Butter anschwitzen. Danach den Rosenkohl zugeben und mit Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Kartoffeln waschen und vierteln. Auf ein Backblech geben und mit 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.

Lassen Sie es sich schmecken!