Entenbrust mit Thymianbutter

Feines Gericht mit Geflügel: Weiche, zarte Entenbrust mit Thymianbutter, die mit diesem Rezept schön saftig wird.

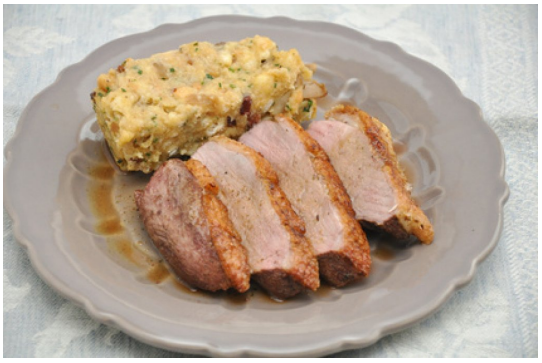
Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

4 Stk.	Entenbrust
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Majoran
2 Stk.	Thymianzweige
1 EL	Butter
1 EL	Öl

Zubereitung

1. Zunächst die Entenbrust für die **Entenbrust mit Thymianbutter** mit Salz und Pfeffer auf der Hautseite abschmecken. Danach die Fleischseite mit getrocknetem Majoran oder Thymian abschmecken.

2. Anschließend die Entenbrust in einer Pfanne mit nicht zu heißem Öl auf der Hautseite knusprig anbraten, umdrehen und kurz nachbraten. Danach auf eine kalte, hitzebeständige Platte geben, Thymianzweige beigeben und im vorgeheizten Backrohr je nach Größe etwa 14-16 Minuten bei 180-200°C zartrosa braten.

3. Nach der Bratzeit die Entenbrust zugedeckt noch 12-15 Minuten rasten lassen, schräg aufschneiden, den Saft vom Fleisch dabei auffangen und diesen mit aufgeschäumter brauner Butter und frisch geschnittenem Thymian vermengen. Beim Anrichten die aufgeschnittene Entenbrust mit der Thymianbutter beträufeln.

Tipp

Angerichtet wird die Entenbrust mit Thymianbutter mit Polenta oder Serviettenknödel als Beilage. Figurbewusste greifen gerne zu Entenfleisch da es fett- und kalorienarm ist.