Gegrillte Entenbrust

Die gegrillte Entenbrust wird mit diesem Rezept wunderbar zart und saftig. Aus wenigen Zutaten entsteht ein aromatisches, feines Hauptgericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 37 min



Zutaten

2 Stk.	Entenbrust
8 Stk.	Thymianzweige
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Eine schmackhafte und doch leichte Hauptspeise stellt die **gegrillte Entenbrust** dar. Zu Beginn die Entenbrüste abspülen. Für die Marinade vom Thymian die Blättchen abzupfen und zerhacken. Olivenöl sowie Pfeffer und Salz hinzugeben, um im Nachhinein die Entenbrust darin einzulegen.

2. Mit der Hautseite auf den Grill legen, wo die Haut knusprig anbrät. Entenbrust wenden und die Fleischseite ebenso anbraten. 3 Teile Alufolie zurechtlegen und die Entenbrüste darin einrollen, um dann für 12 Minuten auf dem Grill zu braten. So bleibt das Fleisch innen rosa und zart. Entenbrust vom Grill nehmen, 10 Minuten ruhen und auswickeln.

Tipp

Polentaschnitten auf dem Grill zubereiten und die schräg geschnittenen Scheiben der gegrillten Entenbrust servieren.