

# Entenbrust mit Pflaumensauce

Die Entenbrust mit Pflaumensauce ist raffinierte und köstliche Rezept Idee. Ein wunderbares Gericht das man unbedingt probieren sollte.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 2,0 h



## Zutaten

300 g Dörrpflaumen
50 g <a href="#">Marillen</a> (getrocknet)
350 ml Wasser
1 Stk. <a href="#">Apfel</a>
1 Stk. <a href="#">Ingwer</a> (ca. 1 cm)
1 TL Zimt
2 EL <a href="#">Honig</a>
1 EL Zitronensaft
2 Stk. Entenbrustfilets
Öl
<a href="#">Salz</a>
<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die **Entenbrust mit Pflaumensauce** die Pflaumen und Marillen in heißem Wasser etwa 60 Minuten einweichen.
2. Den Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Das eingeweichte Obst klein zerschneiden und das Einweichwasser auffangen. Den Ingwer fein hacken zusammen mit dem Obst, Zimt, Honig, Zitronensaft und Einweichwasser in einen Topf geben und aufkochen. Bei kleiner Flamme etwa 20 Minuten köcheln lassen, mehrmals rühren. Je nach Belieben mit einem Mixstab pürieren.

3. Das Entenbrustfilet im Wasser abspülen und trocken tupfen. Die Fettseite mit einem Messer einschneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch auf der Hautseite anbraten, wenden und auf der anderen Seite fertig braten. Auf Teller anrichten, in Scheiben filetieren und die Pflaumensauce dazu reichen.

## Tipp

Zur Entenbrust Kroketten, Schupfnudeln oder Kartoffelpüree servieren.