

Entenbrustfilet

Tolles Rezept für zartes Entenbrustfilet aus dem Backofen. Zu dem saftigen Fleisch passen hervorragend fruchtige Saucen, etwa mit Mango, Orangen oder Pflaumen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

4 Stk.	Entenbrustfilets
1 Prise	Salz
1 Prise	<u>Pfeffer</u>
0.5 Bündel	Thymian

Zubereitung

- 1. Das **Entenbrustfilet** von beiden Seiten salzen und pfeffern. Anschließend das Fleisch mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Anschließend die zweite Seite, ebenfalls ohne Fett, gut anbraten.
- 2. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Thymian dazugeben und in eine feuerfeste Auflaufform geben. Das Entenbrustfilet ca. 15 bis 20 Minuten braten lassen, anschließend aus dem Backrohr nehmen.
- 3. Die Filets dann in Alufolie einwickeln und etwa 5 Minuten rasten lassen. Nun die Entenbrustfilets in Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern servieren.

Tipp

Sehr gut schmecken die Entenbrustfilets mit einer Preiselbeersauce und Kroketten.