



Entenbrust (Pfanne mit Heißluftdeckel)

ZUTATEN: für 6 Personen

6 Stücken weibliche Entenbrust
Salz
frischen Pfeffer aus der Mühle

KOCHGESCHIRR:

TOLLE Pfanne 28cm eckig
mit Heißluftdeckel

VORBEREITUNG:

1. Die Entenstücke unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
2. Dann die Ente putzen (Federn entfernen, überflüssige Haut am Rand abschneiden).
Das Entenklein für eine Soße verwahren.
3. Die Hautseite leicht einschneiden (streifenförmig).

ZUBEREITUNG:

1. Pfanne mit Deckel auf 2/3 Hitze vorheizen bis der Deckel handwarm ist.
2. Den Ofen auf 80° Grad vorheizen.
3. Dann die Platte auf volle Hitze schalten und die Entenbrust mit der Hautseite zuerst hineingeben.
Mit dem Heißluftdeckel verschließen.
4. Bei voller Hitze 2min auf der Hautseite braten. Anschließend die Entenbrüste umdrehen ebenfalls 2min braten.
5. Jetzt noch mal auf die Hautseite legen und 1min braten, damit diese schöne knusprig wird.
6. Nun die Ente im Ofen bei 80° Grad 10min ruhen lassen und in der Zwischenzeit die Beilagen zubereiten.
7. Vor dem Servieren die Hautseite mit Salz und Pfeffer würzen.

Beachte: Heißluft-Deckel immer waagrecht von der Pfanne nehmen!