



Entenbrust mit Trauben und Zwiebeln

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Entenbrüste

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

3 EL LaSelva Olivenöl extra vergine

Rosmarin oder LaSelva Rosmarin in Olivenöl

1 Glas (340 ml) LaSelva Gemüsefond

150 ml LaSelva Weißwein

1 Glas LaSelva Zwiebeln

2 EL Honig

250 g weiße Weintrauben, kernlos

LaSelva Arrabbiata di Peperoncini

ZUBEREITUNGSZEIT | Ca. 50 Minuten

NÄHRWERTE | Pro Portion: 2798 kJ; 667 kcal;
36 g E; 51 g F; 10 g KH

ZUBEREITUNG | **1** Die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer einreiben und die Haut rautenförmig einschneiden. Mit der Hautseite nach unten in wenig Fett kross anbraten, anschließend wenden und die zweite Seite anbraten. Die Entenbrüste herausnehmen und warm stellen. **2** Evtl. etwas Fett aus der Pfanne abgießen und den Bratensatz mit Gemüsefond und Weißwein aufgießen. Die Sauce 10 Minuten einkochen. Fleisch wieder in die Sauce legen. Bei kleiner Hitze ca. 15–20 Minuten rosa garen. **3** Honig in der Pfanne erhitzen, mit etwas Wasser verdünnen und die Zwiebeln darin glasieren. 15 Minuten vor Ende der Garzeit zur Ente geben. **4** Die Ente mit Salz und Arrabbiata di Peperoncini abschmecken. Trauben untermischen und noch 5 Minuten ziehen lassen. Mit Kartoffeln und Gemüse servieren.