

Italienische Rezepte

Entenbrust mit Fenchel und Rosmarin

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Brust, Ente, Geflügel, Italien

2 große Barbarie-Entenbrustfilets - je ca. 400 g	1 Teel. Frischer Rosmarin; gehackt
3 Knoblauchzehen; gehackt	1 Teel. Olivenöl
2 Teel. Fenchelsamen; zerdrückt	Salz, Pfeffer
	Fleischfaden / Küchengarn

(Petto di Anatra 'Porchettata') Entenbrustfilets mit der Haut nach unten auf die Arbeitsfläche setzen. Salzen und pfeffern. Restliche Zutaten in einer kleinen Schale vermengen, dann auf das Brustfleisch drücken. Die beiden Filets mit der Fleischseite aufeinander drücken und mit Küchengarn fest umwickeln.

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Entenbrüste in einer mittel heißen Pfanne rundum braun anbraten. Fett abgießen; Brüste mit der Pfanne für 25 Minuten in den Ofen stellen. Ente auf der Arbeitsplatte 10 Minuten ruhen lassen; Fett aus der Pfanne vorsichtig abschöpfen. Faden um die Entenrolle entfernen; in Scheiben schneiden, mit dem Bratensaft aus der Pfanne beträufeln und servieren.