

## **Entenbrust mit Honig-Essig-Glasur und Frühlingsgemüse**

für 4 Personen

Backrohr auf 70° vorheizen

4 Barberie-Entenbrüste

1 TL Butterschmalz

Salz und Pfeffer

Brüste salzen und pfeffern und im Butterschmalz auf beiden Seiten ca. 45 Sek. anbraten.

35 Min. im vorgeheizten Backrohr rosa garen.

Kurz vor dem Servieren erneut auf beiden Seiten knusprig braten.

### **Honig-Essig-Glasur**

50 g Honig

1 Zweig Rosmarin

30 ml alter Balsamicoessig

Pfeffer

Honig in einem Topf karamellisieren, Rosmarin hacken und dazu geben und mit dem Balsamicoessig auffüllen. Mit Pfeffer herzhaft abschmecken

### **Frühlingsgemüse**

8 Lauchzwiebeln

8 Babykarotten

12 Stangen grüner Spargel

1 EL Butter

1 Schuß Brühe

Lauchzwiebeln und Karotten putzen und in heißem Wasser blanchieren.

1 EL Butter zergehen lassen – Spargel und anderes Gemüse mit der Brühe

1-2 Min. glasieren.

### **Bamberger Bratkartoffeln**

8 Kartoffeln (Bamberger Hörnchen)

1 TL Butterschmalz

Katoffeln frisch kochen, schälen und halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten im Butterschmalz kross braten.

Gemüse und Kartoffeln portionsweise auf Teller geben.

Entenbrüste in Scheiben schneiden und auf das Gemüse legen.

Zum Schluß Honig-Essig-Glasur darüber träufeln.