



Entenbrust mit Honigmöhrrchen und Schmelzkartoffeln

4 Packungen WIESENHOF Entenbrustfilets
500 g feine Möhrchen
800g geschälte, kleine Kartoffeln,
mehligkochend
200 ml Gemüsebrühe
1 kleine Knoblauchzehe
3 EL Butter
1 EL Honig
1 Handvoll Thymianblättchen
Salz, Pfeffer a.d. Mühle

Schritt 1

Die Kartoffeln an den runden Enden begradigen oder halbieren, sodass man zylindrische Kartoffeln bekommt. In einer Pfanne auf den Schnittflächen mit etwas Öl knusprig-braun anbraten, zerdrückte Knoblauchzehe und Butter zugeben, kurz mitbraten, dann die Kartoffeln in eine Auflaufform geben, Brühe dazu gießen und im Ofen bei 180°C (160°C Umluft) ca. 25 Minuten backen.

Schritt 2

Die Möhrchen schälen und in einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze anbraten, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten dünsten. Anschließend ohne Deckel mit etwas Butter und dem Honig bei starker Hitze karamellisieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 3

Die Entenbrüste auf der Hautseite leicht einritzen und in einer beschichteten Pfanne ohne zusätzliches Fett auf der Hautseite anbraten, bis die Haut knusprig-braun ist, dann auf der Fleischseite knusprig braten, mit Salz, Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten in der Pfanne bei kleinster Hitze rosa braten. Vor dem Servieren noch 2-3 Minuten ruhen lassen.