



## 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.