

Barberie Entenbrust

rosa gebraten auf Kräuterrahmpfifferlingen

Zutaten (4 Personen)

- › 800 g Barberie Entenbrust
- › 400 g Pfifferling
- › 2 Schalotten fein gehackt
- › 50 g feingewürfelter Speck
- › Petersilie
- › Schnittlauch
- › Salz, Pfeffer
- › Pastetengewürz
- › geschlagene Sahne
- › 20 cl Sahne

Zubereitung

Entenbrust einschneiden, salzen, pfeffern, auf der Hautseite kross anbraten, wenden andere Seite kurz anbraten und im Backofen bei 200° weitergaren. Entenbrust herausnehmen und zugedeckt 7 Minuten warm ruhen lassen.

In der Zwischenzeit in der Pfanne Speck- und Schalottenwürfel anschwitzen. Geputzte Pfifferlinge dazugeben und ebenfalls anschwitzen, würzen, mit etwas Sahne angießen und kurz köcheln lassen. Petersilie und Schnittlauch dazugeben und die Schlagsahne unterheben.

Die Entenbrust (im heißen Backofen) erhitzen, die Pfifferlinge auf einem Teller anrichten, die in Scheiben geschnittene Entenbrust darauf legen.