Artikel vom 13.08.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 11:14 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/entenbrust-mit-scharfer-pfeffersauce-und-gruenem-salat

Entenbrust mit scharfer Pfeffersauce und grünem Salat



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):

4 Entenbrustfilets (je 240 g)

1 TL grobes Meersalz

Pfeffer

2 TL Fünf-Gewürze-Pulver

1 TL geräuchertes Paprikapulver

1 TL Senfpulver

2 Schalotten

80 ml Hühnerfond

80 ml scharfes Paprikagelee

2 Strauchtomaten

3 EL Joghurt

1 TL Senf

2 EL Apfelessig

3 EL Olivenöl

Salz

1 Kopfsalat

Zubereitung:

Als erstes den Grill für direkte mittlere Hitze (etwa 200 °C) vorbereiten. Dann eine Gusseisenpfanne bei geschlossenem Grilldeckel für 10 Minuten vorheizen. Für die würzige Marinade Meersalz mit einer Prise Pfeffer und Fünf-Gewürze-, Paprika- und Senfpulver mischen.

Im nächsten Schritt die Haut der Entenbrustfilets gleichmäßig rautenförmig einschneiden. Danach die Entenbrustfilets auf beiden Seiten mit der Marinade einreiben. Anschließend die Entenbrustfilets mit der Hautseite nach unten in die heiße Pfanne legen und über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Grilldeckel für circa 7 bis 8 Minuten braten, bis das Fett ausgelassen und die Haut goldbraun ist.

Jetzt die Entenbrustfilets aus der Pfanne nehmen und mit der Fleischseite nach unten auf das Rost legen. Bei geschlossenem Deckel für circa 2 bis 4 Minuten garen. Die

Entenbrüste wenden und auf der Hautseite noch etwa 1 Minute knusprig grillen.

In der Zwischenzeit die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Das Entenfett bis auf 1 EL aus der Pfanne abgießen. Die Pfanne über direkte mittlere Hitze stellen. Schalotten hineingeben und etwa 2 bis 3 Minuten glasig dünsten. Fond und Paprikagelee einrühren und alles für circa 2 Minuten köcheln lassen.

Für den Salat die Tomaten waschen, trocken tupfen, vom Strunk befreien und in grobe Würfel schneiden. Für das Dressing Joghurt, Senf und Apfelessig verrühren, das Olivenöl dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach den Salat ebenfalls waschen und zupfen. Alles zusammen mit dem Dressing vermengen.

Zum Schluss nur die Entenbrustfilets vom Grill nehmen, 5 Minuten ruhen lassen, in Scheiben schneiden und mit der Sauce beträufeln. Zusammen mit dem Salat anrichten und genießen.

IDG