

Entenbrust mit Quitten-Cidre-Soße

Die Haut der Entenbrust rautenförmig einschneiden, mit der Haut nach unten in eine Pfanne legen und einige Minuten knusprig braten. Dann die Filets wenden und 2 min. weiter braten. Die Filets mit der Haut nach oben in eine ofenfeste Form legen und im Backofen ca. 10 min garen.

Eine Sauce bereiten aus fein gehackten Zwiebelwürfelchen, mit Cidre ablöschen und mit Quittengelee abschmecken; natürlich auch salzen und pfeffern.