

ENTENBRUST IN HONIG-MANTEL

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Stück	Entenbrust
200 ml	Rotwein
2 EL	Olivenöl
1 EL	Sojasoße
2	Schalotten
2 EL	Honig
1 EL	getrocknete Kräuter (Thymian, Majoran und Oregano)
	Salz, Curry



ZUBEREITUNG

1. MARINADE HERSTELLEN

Rotwein, Olivenöl, Sojasoße, getrocknete Kräuter, fein gehackte Schalotten und Honig in eine Schüssel geben und mit Salz und Curry abschmecken.

2. FLEISCH VORBEREITEN

Entenbrust waschen, mit Zewa abtupfen und Hautseite rautenförmig einschneiden.

Easy Flip – Indirekt, Direkt
Deckel – Geschlossen

VORHEIZEN

10 Minuten auf Stufe 3 bei geschlossenem Deckel

www.barbecuegrills.de

2. FLEISCH VORBEREITEN

Entenbrust waschen, mit Zewa abtupfen und Hautseite rautenförmig einschneiden.

3. WEITERE ZUBEREITUNG:

Die Marinade in eine große Schüssel geben und das Fleisch darin wenden. Schüssel abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 2 Std. marinieren, Fleisch ab und zu wenden. Nach den 2 Stunden die Hautseite der Entenbrust zum Bräunen mit Honig gut einreiben. Grill auf Höchststufe (3 Flammen), Vulkanstellung und Gusseisenplatte aufheizen und Entenbrust zuerst mit der Hautseite ca. 2 Min. scharf anbraten, wenden und die andere Seite ebenfalls 2 Min. anbraten. Die Entenbrust nun von der Gusseisenplatte nehmen, Grill auf Normalstellung umbauen (Vorsicht heiß! Handschuhe benutzen) und Rost darauf legen. Den Gourmet-Check (Kerntemperatur-Messgerät) in die Entenbrust stecken und auf 64° programmieren. Fleisch auf den umgebauten Grill legen und bei mittlerer Hitze (ca. 150-200°) fertig garen, bis die Kerntemperatur erreicht ist. Die Entenbrust nun vom Grill nehmen, in Alufolie einwickeln und ca. 2-3 Min. ruhen lassen. Zuletzt Alufolie öffnen und Entenbrust fächerförmig aufschneiden.