

ENTENBRUST MIT GEMÜSESPIEßE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 2-3 Entenbrust.
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL Sojasoße
- 1 EL Curry
- 1 EL chinesisches Gewürzpulver
- 1 EL Honig
- Prise Salz



ZUBEREITUNG:

ZUTATEN GEMÜSESPIEß:

- 8 Holzspieße
- ½ Broccoli
- 2-3 gelbe Rüben
- 8 große Champignons
- 8 Schlottenzwiebeln
- 3 Paprika gemischt
- 2 EL Olivenöl
- Prise Kräutergewürzmischung
- Ca. 200 ml Gemüsebrühe

Easy Flip – Indirekt, Direkt
Deckel – Geschlossen

VORHEIZEN

10 Minuten auf Stufe 2 bei geschlossenem Deckel

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

Gusseisenplatte / Gourmet
Halbmond und Gourmet
Check

www.barbecuegrills.de

Sesamöl, Sojasoße, Curry, chinesisches Gewürzpulver, Salz und Honig zu einer Marinade verrühren. Entenbrust waschen und mit einem Haushaltstuch trocknen. Hautseite rautenförmig einschneiden und mit der Marinade auf beiden Seiten gut einreiben. Entenbrust ca. 1 Std ziehen lassen. Gemüse und Pilze putzen, auf gewünschte Größe schneiden, auf die Spieße stecken und mit der Kräutergewürzmischung würzen.

Nun den vorgeheizten Grill öffnen. Die Entenbrust mit der Hautseite auf die Gusseisenplatte legen. Jede Seite ca. 1 Minute anbraten und dann vom Grill nehmen. Jetzt bestücken Sie 1 Entenbrust mit dem Fühler des Gourmet Check (Kerntemp. von 65° einstellen).

Jetzt bauen Sie den Grill auf Normalstellung um und legen Sie den Rost darauf. Grill auf Stufe 1-2 Stellen ca. 200 – 220°. Halbmond auf den Grillrost stellen. Öl in den Halbmond geben und die Gemüsespieße auf das Öl des Halbmondes geben. Auf der freien Seite des Rostes die Entenbrust mit dem Thermometer legen und den Deckel schließen.

Nach Erreichen der Kerntemperatur von 65°(rosa) die Entenbrust vom Grill nehmen und in Alufolie einschlagen. Gemüsespieße mit der Gemüsebrühe ablöschen und den Deckel vom Grill schließen. Nach 5 Minuten Ruhezeit die Entenbrust fächerförmig aufschneiden. Gemüsespieße entnehmen und auf Teller anrichten.