✦ WUNDERDRESSING HIMBEERE

Entenbrust mit Ofenrüben und Himbeerjus-Finish

Fleisch · Geflügel

FÜR 2 Portionen ZEIT 50 Minuten



Zutaten

- 2 Rote Bete (ca. 300 g)
- 2 Pastinaken (ca. 300 g)
- 2 EL Olivenöl
- 4 Zweige Thymian
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 Entenbrustfilets mit Haut (je ca. 200 g)
- 1 EL Wunderdressing Himbeere

> **Hinweis:** Nur sparsam verwenden, damit die Fruchtnote elegant bleibt.

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Rote Bete schälen (am besten mit Handschuhen) und in ca. 1,5 cm dicke Spalten schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Blech mit 1 EL Olivenöl, 2 Thymianzweigen und etwas Salz mischen und 10 Minuten vorrösten.
2. Pastinaken schälen und in ca. 1,5 cm dicke Stifte schneiden, mit dem restlichen Öl und etwas Salz mischen und zur Bete aufs Blech geben. Alles je nach Stückgröße weitere 25–30 Minuten rösten, bis das Gemüse weich und an den Rändern gebräunt ist; nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. Mit einem Messer eine Garprobe machen – die Bete muss sich leicht einstechen lassen.
3. Inzwischen die Entenbrust trocken tupfen, die Haut rautenförmig einschneiden, ohne das Fleisch zu verletzen, und rundum salzen. Mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne legen und bei mittlerer Hitze 8–10 Minuten braten, bis die Haut goldbraun und knusprig ist; ausgetretenes Fett zwischendurch abgießen.
4. Entenbrust wenden, restlichen Thymian zugeben und die Fleischseite 3–4 Minuten braten, bis im Kern 56–58 °C erreicht sind (rosa, wie für Entenbrust üblich; wer sie durchgegart möchte, brät sie entsprechend länger bis mind. 72 °C). Herausnehmen, auf einen Teller legen und locker mit Alufolie abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen; den austretenden Ruhesaft auffangen.
5. Für das Himbeerjus-Finish Wunderdressing kräftig schütteln und ca. 1 EL in einer kleinen Schale abseits vom Herd mit dem aufgefangenen Ruhesaft verrühren. Den Jus nicht erhitzen oder kochen.
6. Ofengemüse mit Pfeffer würzen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Entenbrust schräg in Scheiben schneiden, dazulegen und den Jus sparsam über die Ente geben.

DAZU PASST

Wunderdressing HIMBEERE mit Basilikumöl

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de