

# Entenbrustfilet – mit Mozzarella überbacken – auf Kartoffel-Tomaten-Zwiebel-Gemüse, mit Sherry verfeinert



Rosé gegartes Entenbrustfilet, mit Mozzarella überbacken, mit Gemüse

Für das Entenbrustfilet bot sich wieder die ultimative Fleischbrat-Garmethode an: Zuerst auf beiden Seiten in der Pfanne jeweils etwa 2 Minuten kräftig anbraten. Dann in einer Auflaufform im Backofen bei 160–180° C noch etwa 6–8 Minuten backen, damit das Fleisch innen noch leicht rosé ist. Danach noch mit dem Mozzarella im Grill überbacken.

Das Gemüse war nach dem Garen, Ablöschen mit Geflügelfond und Würzen noch nicht so richtig schmackhaft. Dem half jedoch ein großer Schuss trockener Sherry nach, der das ganze nach einigen Minuten Köcheln abrundete.

## Zutaten für 1 Person:

- 1 Entenbrustfilet, etwa 250 g
- 3 Scheiben Büffelmozzarella
  
- 3 Kartoffeln
- 1 Tomate
- 1 große weiße Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- Geflügelfond
- Sherry Fino
  
- scharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft
- Entenschmalz

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 45 Min.

Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und in grobe Stücke schneiden. Tomaten auch in grobe Stücke schneiden. Entenschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin leicht anbraten. Mit etwas Geflügelfond ablöschen und in der Pfanne zugedeckt etwa 10 Minuten garen lassen. Dann herausnehmen und beiseite stellen.

Das Entenbrustfilet auf der Hautseite mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Dann auf beiden Seiten mit scharfem Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und etwas in das Fleisch einmassieren. In der gleichen Pfanne, in der die Kartoffeln gegart wurden, nochmals Entenschmalz erhitzen und das Entenbrustfilet auf beiden Seiten jeweils 2 Minuten kross anbraten. Den Backofen auf 180° C Umluft erhitzen. Das Entenbrustfilet in eine Auflaufform geben und im Backofen nochmals 6–8 Minuten backen.

Währenddessen nochmals in der gleichen Pfanne Entenschmalz

erhitzen und Zwiebel- und Knoblauchstücke anbraten. Die Kartoffelstücke mit der Brühe hinzugeben und dann die Tomatenstücke. Den frischen Zweig Rosmarin mit hineingeben. Alles mit etwas Gemüsefond ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen. Nach etwa 5–10 Minuten mit einem kräftigen Schuss trockenem Sherry ablöschen und nochmals etwas köcheln lassen. Dann etwas Zitronensaft darüber geben und abschmecken.

Auf das gegarte Entenbrustfilet drei Büffelmozzarellascheiben legen, den Backofen umschalten auf mindestens 200° C Grill und das Filet in der Auflaufform auf der obersten Ebene unter den Grill schieben. Einige Minuten grillen, bis der Mozzarella verlaufen ist und eventuell auch eine braune Kruste gebildet hat.

Das Entenbrustfilet in Scheiben schneiden und auf einem großen Teller anrichten. Das Gemüse daneben drapieren. Mit einer Scheibe Zitrone garnieren.