

## **Olivias Entenbrust in Himbeeressig & Honig mit Kartoffeln**

### **Zutaten Kartoffeln in Entenfett**

11 Kartoffeln  
125 g Entenfett  
Petersilie  
2 Knoblauchzehen  
Salz  
Pfeffer

### **Zubereitung Kartoffeln**

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Entenfett in eine Pfanne geben und schmelzen lassen. Dann die Kartoffeln dazugeben und bei mittlerer Temperatur ca. 15 Minuten braten. Dann zwei komplette Knoblauchzehen, etwas gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer dazugeben. Noch 5-10 Minuten braten, bis die Würfel weich sind.

### **Zutaten Entenbrust**

4 Entenbrüste  
grobes Salz  
eine Prise Curry-Pulver  
100 ml Himbeeressig  
1-2 EL Honig  
Pfeffer  
4-5 Knoblauchzehen

### **Zubereitung Entenbrust**

Auf der Hautseite oberflächliche Schnitte machen. So wird sich das Fleisch nicht „zusammenziehen“ während es gegrillt wird. Dann das Fleisch rundherum mit grobem Salz, einer Prise Currypulver und Pfeffer einreiben. Nun in einer sehr heißen Pfanne das Fleisch braten: Zuerst 5 Minuten auf der Seite der Haut, dann 2 Minuten auf der anderen Seite und zum Schluss noch einmal auf der Hautseite. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen.

Die Knoblauchzehen mit der Rückseite eines Küchenmessers einmal grob zerschlagen und zusammen mit dem Himbeeressig und dem Honig in die Pfanne geben. Das Ganze ca. 1-2 Minuten köcheln lassen. Dann den Herd ausschalten.

Nun das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und die Sauce darübergerben. Sofort servieren.

**Viel Freude beim Zubereiten und bon appétit!**