Entenbrust in der Heißluft-Fritteuse

Für 4 Portionen

Für die Entenbrust:

2 Stk Entenbrust, a 300-400 g grobes Meersalz 1 TL Majoran, getrocknet
1 TL weißer Pfeffer

Für die Hautseite:

1 TL zerlassene Butter 2 TL Honig 1 Spritzer Zitronensaft
 $\frac{1}{2}$ TL weißer Pfeffer 1 Zweig frischer Thymian

Die Entenbrüste am Vorabend mit grobem Meersalz einreiben und abgedeckt 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Entenbrüste eine Stunde vor dem Kochen aus dem Kühlschrank holen und die Unterseite mit Majoran und weißem Pfeffer würzen.

Die Entenbrüste mit der Hautseite nach oben in den Korb der Heißluftfritteuse legen und bei 180°C 25 Minuten backen.

In einer kleinen Schüssel die zerlassene Butter mit Honig, Zitronensaft und dem weißen Pfeffer zu einer glatten Mischung verrühren.

Die Hautseite der Entenbrüste mit der Butter-Honig-Zitronen-Gewürz-Mischung einpinseln und bei 205°C für weitere 7-10 Minuten backen, bis die Haut die gewünschte Knusprigkeit hat.

Die Entenbrüste mit gehacktem Thymian bestreuen.

Die Entenbrüste heiß mit Zitronenspalten zum Beträufeln servieren.

Tipp:

Eine Prise Orangen-Abrieb zur Butter-Mischung hinzufügen.

Mit einem frischen Beilagen-Salat servieren.

n 8.2025 NN Ve: Kartoffelpuffer Für 2 Portionen 800 g festk. Kartoffeln 1 Zwiebel 2 Eier 3 EL Mehl 1 TL Salz Öl zum Ausbacken .

Kartoffeln schälen und fein reiben. Dann in ein Küchentuch geben und gut ausdrücken. Zwiebel klein hacken.

Kartoffeln, Zwiebel, Eier, Mehl und Salz mischen.

Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelpuffer bei mittlerer Hitze portionsweise ausbacken. Das dauert 5 Minuten pro Seite.

Anschließend die Puffer auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen und bis zum Verzehr bei 100 Grad Ober- und Unterhitze in den Ofen geben.

NN am 25. August 2025