

Flammierte Entenbrust

Zutaten

Entenbrust (ca. 350 g)

Salz

Pfeffer

Olivenöl

Bourbon Whisky

Zubereitung

Entenbrust mit Salz und Pfeffer würzen, Pfanne mit Olivenöl vorheizen. Entenbrust hautseitig einlegen und knusprig anbraten, aus der Pfanne ausheben und dünn filetieren, Pfanne aufheizen, Ente gemeinsam mit Knoblauch und Gemüse einlegen, mit Bourbon Whisky ablöschen und flammbieren. Eventuell nachsalzen!