

# Enten-Brust in Ahorn-Sirup gebraten, Erdbeeren, Estragon

**Für vier Personen**

**Für die Entenbrust:**

4 kleine Entenbrüste      1  $\frac{1}{2}$  bis 2 dl Ahornsirup      1 Orange

Pfeffer                      Salz

**Für die Erdbeeren:**

250 g Erdbeeren              1 Sträußchen Estragon      2 EL Balsamicoessig

## **Für die Entenbrust:**

Die Entenbrüste auf der Haut rautenförmig einschneiden. In einer Pfanne etwas von dem Ahornsirup erhitzen. Die Entenbrüste auf beiden Seiten salzen und pfeffern und in dem sehr heißen Ahornsirup auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Auf einem Rost im Ofen ruhen lassen. Darunter die Pfanne stellen und den Bratensaft auffangen. Später daraus mit etwas Orangensaft und –abrieb eine Soße anrühren.

## **Für die Erdbeeren:**

In der Zwischenzeit die gewaschenen geputzten Erdbeeren in Viertel schneiden. Den restlichen Ahornsirup in der Pfanne niedrig erhitzen und die Erdbeerstückchen in der Pfanne sautieren (schwenken, damit die Erdbeeren von allen Seiten gleich viel Hitze bekommen). Mit etwas Orangensaft und –abrieb abschmecken. Den Estragon kleinschneiden und zu den Erdbeeren geben. Mit Balsamicoessig abschmecken. Die Entenbrüste aufschneiden, daneben die Erdbeeren anrichten. Über die Entenbrüste die aus dem Bratensaft angefertigte Soße geben und nach Geschmack Pfeffer darüber geben.

Lea Linster am 27. Mai 2017