

Rezept:

Rosa gebratene Entenbrust mit roter Bete, Granatapfel, Labneh, gepoppter Buchweizen, Quinoa, Brombeere und Gartenkresse

- 1) Für die Glühweinsauce den Glühwein im Topf reduzieren. Dann 1 Glas Entenfond dazugeben und abziehen.
- 2) Rotkohl salzen und in der Pfanne schmoren. Anschließend mit Honig karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Ca. eine Viertelstunde köcheln lassen.
- 3) Entenbrust von der Haut trennen. Würzen und in der Pfanne rosarot anbraten.
- 4) Vorgekochte Rote Bete in Halbmonde schneiden und in die Pfanne zum Rotkohl dazugeben. In der Pfanne köcheln lassen.
- 5) Anschließend Rote Bete aus der Pfanne nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Olivenöl, 1 EL Essig und 1 EL Honig dazugeben und umrühren.
- 6) Rotkohl bis zur gewünschten Festigkeit schmoren.
- 7) Den Rotkohl zusammen mit der Roten Bete und gebratenen Entenbrust servieren und mit gepoppten Buchweizen, Granatapfel, Brombeere, Quinoa sowie Gartenkresse verzieren. Dazu passt Labneh.