

## Entenbrustfilet

Tolles Rezept für zartes Entenbrustfilet aus dem Backofen. Zu dem saftigen Fleisch passen hervorragend fruchtige Saucen, etwa mit Mango, Orangen oder Pflaumen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

4 Stk.	Entenbrustfilets
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
0.5 Bündel	Thymian

## Zubereitung

1. Das **Entenbrustfilet** von beiden Seiten salzen und pfeffern. Anschließend das Fleisch mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Anschließend die zweite Seite, ebenfalls ohne Fett, gut anbraten.
2. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Thymian dazugeben und in eine feuerfeste Auflaufform geben. Das Entenbrustfilet ca. 15 bis 20 Minuten braten lassen, anschließend aus dem Backrohr nehmen.
3. Die Filets dann in Alufolie einwickeln und etwa 5 Minuten rasten lassen. Nun die Entenbrustfilets in Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern servieren.

## Tipp

Sehr gut schmecken die Entenbrustfilets mit einer Preiselbeersauce und Krokette.