

Entenbrust unter der Nusskruste

Zutaten für 4 Personen

4 Stück/e	Entenbrust (200g)
75 g	Butter, Raumtemperatur
1 Stück/e	Ei
40 g	Pankomehl oder Semmelbrösel
40 g	Walnüsse, klein gehackt und angeröstet
1 TL	Currypulver
etwas	Salz und Pfeffer



Rezeptinformationen

Vorbereitung:
0 Stunden 15 Minuten
Zubereitung:
0 Stunden 16 Minuten
Schwierigkeit:
Mittel
Methode:
Indirekt

Zubereitung

1. Die Butter schaumig rühren und mit den Walnüssen, Pankomehl, Ei und Currypulver vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. 2. Die Fetthaut von der Entenbrust entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Grill für direkte und indirekte Hitze (200°C) vorheizen. Die Entenbrüste von beide Seiten etwa 2 Minuten angrillen und sie danach indirekt mit der Hautseite nach oben platzieren. Die Kruste darauf streichen und ca. 12 Minuten grillen, bis eine Kerntemperatur von 60° erreicht ist.