



Barbarie-Ente auf Ratatouille

Zutaten:

2 Entenbrustfilets
rote Paprika
Aubergine
Tomate
Knoblauch
Zwiebel
Chilli, Sambal Oelek
wilder Brokkoli
grüner Spargel
Austernpilze
Kartoffeln
Kräuter, Öl
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Das Fleisch oben rautenförmig einschneiden und die Silberhaut entfernen. Das Entenbrustfilet oben salzen und mit der Fettschicht auf den Grill legen, bis die Haut knusprig wird. Anschließend wenden.

Für das Rataouille die Kartoffel in Würfel schneiden und mit etwas Öl auf der Grillplatte anbraten. Nach und nach auch den grünen Spargel, Aubergine, Paprika, Austernpilze, wilden Brokkoli und Tomate mit dazu geben. Zu dem Gemüse dann Knoblauch und Zwiebel geben. Für den Pfiff noch etwas gehackte Chillischote und Petersilie untermischen.

Wenn die Entenbrust gegart ist, filitieren und anrichten. Fertig!



FRANKEN
FERNSEHEN