



## Entenbrust im Speckmantel

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

20 Portionen

---

20	Entenbrüste	5	Äpfel
10	Schalotten	10	Backpflaumen
1 EL	Beifuß	10 cl	Calvados
40 Scheiben	Speck		Öl zum braten
	Pfeffer, Salz, Zimt		

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Äpfel, Pflaumen und Schalotten fein würfeln.
2. Mit Calvados, und Beifuß zu einer Masse kneten und mit Pfeffer, Salz und Zimt würzen.
3. In jedes Filet eine Tasche für die Füllung schneiden und die Füllmasse hineingeben.
4. Dann mit jeweils 2 Scheiben Speck umwickeln und von beiden Seiten kurz anbraten.
5. Dann im Ofen bei 180°C für ca. 20 Minuten garen.
6. Zum Servieren die Brust aufschneiden.

Dazu passt ein Kartoffel-Pastinaken Stampf mit Nussbutter.

---

Entenbrust im Speckmantel

Stand 09.08.2021