| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| gross | 35 Min. | ganzjährig | international |

# ENTENBRUST MIT PAPAYA UND ZWEI SALZEN



Rezept: Ingo Holland. Salz. TreTorri Verlag 2009 - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Hier wird mit den Geschmacksnerven gespielt. Mit zwei verschiedenen Salzen, rotem Pfeffer, der kross gebratenen Ente und mit der süssen Papaya.

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2 | Entenbrust | 0.5 TL | Vanillesalz |
| 2 EL | Meersalz | 0.5 TL | Himbeersalz |
| 1 TL | Pfeffer, weiss | 1 TL | Roter Pfeffer, grob gestossen |
| 2 EL | Bratfett | | |
| 1 | Papaya, vollreif | 4 TL | Limettenöl |
| | | 4 TL | Limettensaft |
| | | 1 EL | Kerbelblättchen |

## ZUBEREITUNG

1. Die Entenbrust von überschüssigem Fett befreien. Mit Meersalz und gemahlenem Pfeffer würzen. Im heissem, aber nicht rauchendem Fett auf der Hautseite ca. 8 Min. kross anbraten.
2. Fleisch wenden und mit der Pfanne im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 6 Min. fertig braten. Dabei zweimal mit dem Bratfett übergiessen. Die Entenbrust sollte innen rosa bleiben.
3. Die Papaya halbieren, die Kerne herauslöffeln und in 4 Spalten schneiden. Die bittere Schale sorgfältig wegschneiden. Die Papayaspalten auf die Teller verteilen.
4. Die Ente aus dem Ofen nehmen und auf einem warmen Teller mit Alufolie abgedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen.
5. Die Entenbrust längs halbieren und neben der Papaya platzieren. Das Vanillesalz auf der Papaya, das Himbeersalz auf der Entenbrust gleichmässig verteilen und auf beides Pfeffer streuen. Limettensaft und -öl vermischen, auf die Ente und den Teller perlen und mit Kerbel dekorieren.