



## Enten-Burger

### Zutaten

(Für ca. 2 Personen)

- 1 Entenbrust
- 2 Brioche Brötchen
- frischer Rotkohl
- Salz & Pfeffer
- etwas Zucker
- etwas Weißweinessig
- ca. 100 g Maronen (vorgekocht)
- 100 g Schlagsahne
- ca. 100 g Brie Käse
- 150 g Preiselbeeren
- 150 g Mayonnaise
- etwas Butter
- Feldsalat

### Zubereitung

1. Die Haut der Entenbrust in einem rautenförmigen Muster einritzen. Auf der glatten Seite der Grillplatte knusprig anbraten. Erst auf der Hautseite, danach wenden. Die untere Seite mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Rotkohl halbieren und den Strunk herausschneiden. In feine Streifen hobeln. In eine Schale geben und mit etwas Salz, Pfeffer, Zucker, Öl und Weißweinessig marinieren.
3. Maronen, Salz, etwas Zucker und Schlagsahne in einem Mixer pürieren. Falls die Creme noch etwas zu fest ist, kann noch ein bisschen Schlagsahne hinzugefügt werden. Solange, bis eine cremige, homogene Paste entsteht.
4. Preiselbeeren, Salz und Mayonnaise in einer Schale vermengen. Butter auf der Grillplatte schmelzen und die Burger Brötchen von beiden Seiten darin anrösten.
5. Brie Käse in Streifen schneiden. Die fertige Ente vom Herd nehmen und ebenfalls in Streifen schneiden. Nochmal kurz auf die warme Grillplatte legen und den Brie Käse darauf schmelzen.
6. Den Burger mit der Maronencreme und Preiselbeer-Mayonnaise bestreichen. Mit Feldsalat, Rotkohlsalat und dem Fleisch belegen. Guten Appetit!



Die besten  
Rezepte von:

Bernd Zehner

