

Entenbrust mit Tomate-Basilikum-Füllung

FLEISCH

FISCH

VEGETARISCH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 Barberie-Entenbrüste
- 4 EL Pinienkerne
- 4 Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 TL Salz
- 250 ml Rapsöl
- 4 EL Parmesan, fein gerieben
- 3 getrocknete Tomaten



ZUBEREITUNG

- Fleisch kurz waschen und gut trocknen
- flach auslegen und Haut diagonal in Rauten (ca. 1 cm) einschneiden
- horizontal auf halber Höhe eine möglichst große Tasche einschneiden
- Pinienkerne in der Pfanne ohne Öl leicht anrösten
- Basilikumblätter, Kerne, Tomaten und Salz pürieren, nach und nach Öl dazu geben, bis eine zäh-cremige Konsistenz entsteht
- Pesto in die Fleischtaschen streichen
- Hautseite über der direkten Glut anbräunen, dann umdrehen, neben die Glut ziehen, den Deckel schließen und indirekt bei 200 bis 220 °C ca. 20 Minuten weiter grillen

Tipp!

Vom Pesto bleibt absichtlich etwas übrig. Am nächsten Wochenende regnet es: Pasta liegt im Küchenschrank.