

Rezept

Entenbrust mit Limetten

Ein Rezept von Entenbrust mit Limetten, am 26.04.2024

Zutaten

2 große Entenbrustfilets (à 350 g)	3 Bio-Limetten
4 Frühlingszwiebeln	2 kleine rote Thai-Chilischoten
30 g frischer Ingwer	3 EL helle Sojasauce
1 TL brauner Rohrzucker	Salz
Pfeffer	Öl zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Die Entenbrust trockentupfen und die Haut mit einer Rouladennadel im Abstand von 1 cm einstechen. Die Limetten heiß waschen und abtrocknen, von 1 Limette die Schale fein abreiben und diese Limette auspressen.
2. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und die hellen Abschnitte sehr fein hacken. Chilis putzen und samt Kernen fein hacken. Ingwer schälen und reiben. Zwiebeln, Chilis, Limettensaft und -schale, Ingwer, Sojasauce und Zucker mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Entenbrüste ringsum mit Marinade bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 6 Std. marinieren.
3. Den Holzkohlegrill anheizen. Die Entenbrüste abtropfen lassen, dabei die Marinade auffangen. Die Filets gut trockentupfen und auf beiden Seiten mit Öl bestreichen. Den Grillrost heiß werden lassen, ölen und die Entenbrüste erst auf der Fleisch-, dann auf der Hautseite in je 8-12 Min. schön knusprig grillen, dabei mit Marinade bestreichen. Hoch über der Glut noch 5 Min. ziehen lassen. Die übrigen Limetten vierteln. Entenbrüste aufschneiden und mit den Vierteln servieren.