

Rezept

Weihnachts-Burger mit Ente

Ein Rezept von Weihnachts-Burger mit Ente, am 27.04.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1 Entenbrust (ca. 350 - 400 g) | 1 Apfel |
| 50 g Ziegencamembert | ½ Bio-Orange |
| ½ kleine Rote Bete | Chilipulver |
| Salz | 4 Gewürz-Spekulatiuskekse |
| 2 EL Doppelrahmfrischkäse | 4 Burgerbrötchen (gekauft oder selbst gebacken, siehe Link unten) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Burger | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 160° (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Die Entenbrust waschen, trocken tupfen und mit einem scharfen Messer die Haut rautenförmig einritzen, ohne das darunterliegende Fleisch zu verletzen. Den Apfel waschen, trocken reiben und mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Den Apfel dann quer in 1 cm dicke Ringe schneiden. Den Camembert in Scheiben schneiden.
2. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, die Entenbrust auf der Hautseite 2 Min. scharf anbraten, wenden und 1 weitere Minute braten. Dann mit der Hautseite nach oben in eine ofenfeste Form geben und im Ofen 15 Min. garen. 2 Min. vor Garzeitende Camembert auf die Entenbrust schichten. Apfelringe im Entenfett bei mittlerer Hitze 2 Min. pro Seite braten, dann beiseitestellen.
3. Die halbe Orange heiß abspülen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Rote Bete schälen und fein raspeln. Mit Orangenabrieb, einer Prise Chilipulver und Salz würzen, beiseitestellen. Die Spekulatiuskekse im Mörser zerstoßen und mit Frischkäse, 1 Msp. Chilipulver, Orangensaft und Salz vermengen.
4. Brötchen halbieren und rösten. Entenbrust schräg in Scheiben schneiden. Untere Brötchenhälfte mit Frischkäse bestreichen, Rote-Bete-Raspel und Apfelscheiben darübergeben, Entenbrust daraufschichten und mit oberer Brötchenhälfte schließen.