

gegrillte Entenbrust in Rosa-Pfeffer-Waldbeeren Sauce

Zutaten:

- 2 Entenbrüste
- 100 g Butter
- 125 ml süßen Weißwein
- 250 g Waldbeeren
- roter und schwarzer Pfeffer (ganz)
- 250 ml Sahne
- 1 Chilischote
- 1 TL Puderzucker
- Salz

Zubereitung:

1. Zu Beginn wird die überstehende Haut und überflüssiges Fettgewebe von den Entenbrüsten entfernt. Dann kann auch schon die Hautseite im Abstand von etwa 1 cm zueinander, diagonal eingeschnitten werden. Dabei achte ich darauf, nur die Haut und das Fettgewebe und nicht das darunterliegende Fleisch einzuschneiden.
2. Nun gebe ich mir je 2 TL schwarzen und rosanen Pfeffer in den Mörser und zerstoße diesen darin grob. Diese Pfeffermischung verteile ich gleichmäßig auf der Hautseite der Entenbrüste und reibe sie intensiv in die Schnittstellen.
3. Als nächstes hacke ich die Chilli klein und kann schon den Grill anfeuern. Ich bereite ihn für direkte starke Hitze vor. Das heißt, ich gebe einen Anzündkamin mit durchgeglühten Briketts in das rechte Drittel meines Kugelgrills und heize direkt über ihnen eine gusseiserne Pfanne vor.
4. Wenn die Pfanne richtig viel Temperatur angenommen hat, streue ich einen gehäuften Teelöffel Puderzucker in sie und bringe diesen zum schmelzen. In diesen geschmolzenen Zucker gebe ich als nächstes die Butter und vermische beides miteinander.
5. Ist die Butter geschmolzen und mit dem Zucker vermischt gebe ich beide

Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in die Pfanne und lasse sie so für etwa 3 Minuten bei geschlossenem Deckel braten. Nach Ablauf der Zeit ziehe ich die Pfanne nur nach links im Grill, so dass sie nicht mehr über direkter Hitze steht und lasse sie weitere 5 Minuten bei geschlossenem Deckel garen.

6. Jetzt nehme ich die Entenbrüste aus der Pfanne und lege sie mit der Hautseite nach oben direkt auf den Grillrost in den indirekten Bereich. Die Pfanne ziehe ich derweil wieder über die Kohlen und lösche alles mit dem Weißwein und der Sahne ab und gebe die Chilli und die Hälfte der Beeren dazu. Nachdem ich alles miteinander vermischt habe, schließe ich für die nächsten 8 - 10 Minuten den Deckel und lasse alles vor sich hingaren.
7. Nach diesen 10 Minuten nehme ich die Pfanne aus dem Grill und dicke gegebenenfalls die Sauce mit Saucenbinder an. Die Entenbrüste gebe ich noch einmal kurz mit der Hautseite nach unten über direkte Hitze, damit die Haut nochmals richtig knusprig werden kann. Kurze Zeit später, bei einer Kerntemperatur von 62°C sind die Entenbrüste fertig und können zusammen mit der Sauce und einer Beilage nach Wahl serviert werden.