



### **Zutaten**

- Bruschetta:
- 4 Scheiben Baguette (1cm dick geschnitten)
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Rote Zwiebeln:
- 5 mittelgroße rote Zwiebeln
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Lorbeerblatt
- 2 cl Balsamico Essig
- 0,2l Geflügelbrühe
- 1Eßl schwarzes
  Johannisbeergelee
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Rosa gebratene Entenbrust:
- 1 Entenbrust
- Salz, Pfeffer

### Vorspeise

# Bruschetta, rote Zwiebeln, rosa Entenbrust

Bruschetta als Fleischvariante – herzhaft und saftig. Ein edles Fingerfood für ihren Neujahrsempfang.

## So wird's gemacht:

- 1. Die Baguettenscheiben auf einem Backblech gleichmäßig verteilen und mit Olivenöl beträufeln.
- 2. Bei 180 Grad im Ofen für 5 Minuten leicht knusprig backen, anschließen mit der Knoblauchzehe einreiben.
- 3. Die Roten Zwiebeln auf einem Gemüsehobel in 3mm dicke Scheiben schneiden und mit Olivenöl bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne anschwitzen.
- 4. Die Zwiebeln sollten dabei keine Farbe annehmen.
- 5. Rosmarinzweig und Lorbeerblatt hinzugeben und mit dem Balsamico Essig ablöschen.
- 6. Johannisbeergelee hinzugeben und mit der Brühe aufgießen.

#### • Öl zum Braten

- 7. Die Zwiebeln dünsten, bis sie weich sind und die komplette Flüssigkeit verkocht ist.
- 8. Dabei aufpassen, daß die Zwiebeln nicht anbrennen.
- 9. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- 10. um Anrichten die Zwiebeln auf die geröstete Baguettescheiben geben.
- 11. Die Entenbrust von Sehnen und Fett befreien und auf der Hautseite vorsichtig rautenförmig einritzen.
- 12. Würzen und auf der Hautseite bei mittlerer Hitze für ca. 10 Minuten bei mittlerer Temperatur braten.
- 13. Anschließend bei ausgeschaltetem Herd für 2 Minuten auf der Fleischseite ziehen lassen.
- 14. Weitere 2 Minuten ruhen lassen, dann der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.
- 15. Zum Anrichten die Zwiebeln auf die geröstete Baguettescheiben geben und eine Scheibe Entenbrust auflegen.
- 16. Mit grob gestoßenem Pfeffer ausgarnieren.