



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, anschließend 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. Rosmarinzwig 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.