



Entenbrustfilets mit Honig-Thymian-Sauce und Möhrengemüse

Zutaten

- 400 g junge Möhren
- 700 g Entenbrustfilets
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 2 Slightly heaped teaspoons frischer Thymian
- 2 EL Butter
- 1 TL Zucker
- 350 ml Wasser
- 1 TL Maggi Gartengemüse Bouillon (im Glas)
- 1 EL Honig, flüssig
- 1 Beutel Maggi Für Genießer Pfeffer Rahmsauce
- 50 ml Schlagsahne

Zubereitung

1. Backofen auf 80°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Möhren putzen, waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Entenbrustfilets waschen, trocken tupfen und die Fettschicht kreuzweise einschneiden. Mit MAGGI Würzmischung 1 würzen. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen.
2. Die Entenbrustfilets mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne legen. Die Pfanne heiß werden lassen und die Entenbrustfilets auf jeder Seite ca. 10 Min. braten. Herausnehmen, in Alufolie wickeln und im Backofen ruhen lassen.
3. Während die Entenbrustfilets braten in einem Topf Butter heiß werden lassen. Möhrenscheiben darin andünsten. Zucker darüberstreuen, die Hitze erhöhen und den Zucker karamellisieren lassen. 100 ml Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Gartengemüse Bouillon darin auflösen. Mit geschlossenem Deckel ca. 3 Min. garen.
4. Honig im Bratensatz der Pfanne schmelzen. 250 ml Wasser zugießen, Thymian und MAGGI Für Genießer Pfeffer Rahmsauce einrühren, zum Kochen bringen und 1 Min. kochen. Sahne unterrühren. Die Entenbrustfilets aus der Alufolie wickeln und in Scheiben schneiden. Sauce und Möhren dazu servieren. Dazu schmecken Kroketten.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	32 g
Energie	1149 kcal
Fett	84 g
Protein	67 g

🕒 50 Minuten

⊕ 2 Portionen