

# Anatra Nera

V. 1.00

## Zutaten (2 Personen)

1 Entenbrust  
10 Oliven (scharz, getrock.)  
5 Tomaten (getrock.)  
4 Lauchzwiebeln  
1 Karotte  
1 Knoblauchzehe  
200 ml Gemüsebrühe  
2 EL Honig  
2 EL Aceto Balsamico Riserva  
1/2 Glas Rotwein  
1 Oliven Ciabatta  
Pfeffer und Salz

## Zubereitung:

die getrockneten Oliven entkernen  
Karotte schälen  
Oliven, Karotte und getrocknete Tomaten klein würfeln  
Lauchzwiebeln in Ringe schneiden  
Knoblauchzehe halbieren und zerdrücken  
Haut der Entenbrust mit 1cm Rauten einschneiden  
ein EL Olivenöl oder wenn vorhanden Gänseschmalz in einen Schmortopf  
Entenbrust scharf auf der Hautseite knusprig anbraten  
Entenbrust wenden und Gemüse hinzugeben  
anbraten bis Gemüse eine leichte Bräune erhält  
Entenbrust herausnehmen  
Gemüse mit Rotwein ablöschen  
Honig und Aceto hinzugeben  
mit Gemüsebrühe aufgießen  
Ente zurück in den Topf  
Schmortopf bei 180 Grad für 20 Minuten in den Ofen  
Entenbrust im Ofen warm halten  
geschmortes Gemüse pürieren und abschmecken  
Entenbrust in Scheiben schneiden und auf der schwarzen Soße servieren dazu das Ciabatta reichen.

Quelle: Sebastian