

Entenbrust auf OptiGrill



Zutaten

400 g Entenbrustfilet
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

OptiGrill einschalten, das "Steaks"-Programm auswählen und den Kontaktgrill aufheizen lassen.



Entenbrustfilet waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Danach die Hautseite vorsichtig rautenförmig einschneiden.

Die Fleischseite mit Salz & Pfeffer würzen und leicht andrücken.

Entenbrust auf die Grillplatte des OptiGrills legen und den Deckel schließen.

Das Filetstück solange grillen, bis die Lampe "orange" leuchtet.

Entenbrustfilet vom Grill nehmen und vor dem Anschneiden 1-2 Minuten ruhen lassen.

