

Entenbrust aus der Heißluftfriteuse



Zutaten:

1 Entenbrust (ca. 400 g)

Für die Marinade

1 EL Salz
1 TL Pfeffer
1 TL Paprikapulver
1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Wasche die Entenbrust und tupfe sie trocken. Schneide die Haut (aber nicht das drunter liegende Muskelfleisch) rautenförmig ein, damit sie gut in Form bleibt und das Fett austreten kann.

Verrühre das Olivenöl mit Salz, Paprikapulver und Pfeffer. Reibe die Entenbrust damit ein.

Lege die Entenbrust mit der Hautseite nach oben in die Heißluftfritteuse und gare sie 18-20 Minuten bei 190 Grad. Lasse sie anschließend 5 Minuten in der geschlossenen Heißluftfritteuse ruhen.

Schneide die Entenbrust mit einem scharfen Messer in Scheiben (Tranchen) und serviere sie sofort.

