

## Gebratene Entenbrust mit Pesto-Rosso

**Zutaten für 4 Personen:** 2 Entenbrustfilets (à 300 g), 75 g getrocknete Tomaten, 100 ml Weißwein, 3-4 Knoblauchzehen, 8 EL Rapsöl, 40 g Pinienkerne, 2 TL Thymianblättchen, Salz, Pfeffer, 4 Chicoréestauden, Saft von ½ Zitrone, 50 g schwarze Oliven (ohne Stein), Salz, Pfeffer, Thymian zum Garnieren



Tomaten waschen, trocknen, Strunk entfernen und klein schneiden. In einem Topf Weißwein und Tomaten 3-4 Min. köcheln lassen.

Knoblauch abziehen und ebenfalls klein schneiden. 1 EL Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Pinienkerne und Knoblauch darin rösten, Thymian zufügen und in den letzten Sekunden mitbraten. Tomaten mit Flüssigkeit, Pinienkern-Mischung und das restliche Olivenöl pürieren. Den Backofen auf 180 °C (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) vorheizen. Die Entenbrustfilets mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne braun braten. Entenbrust wenden und die Fleischseite anbraten. Anschließend die Entenbrust mit der Hautseite nach oben in eine feuerfeste Form legen. Im vorgeheizten Backofen 15-20 Min. garen. Chicorée putzen und die Blätter vom Strunk lösen. Chicorée im Entenfett 3-4 Min. schmoren, dabei mit Zitronensaft beträufeln. Oliven zugeben und erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Entenbrust vor dem Anschneiden 5 Minuten ruhen lassen. Dann das Fleisch in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Chicorée und dem Pesto Rosso anrichten. Mit Thymian garniert servieren.

Rezept/Foto: [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)