

## Entenbrust mit Barriqueschokolade

**Zubereitung: 40 Minuten**

**Für 4 Personen**

### Zutaten

- 1 TL Koriander
- 1 EL Kakao-Nibs
- ½ TL frische Thymianblättchen
- 1 EL Blüten- oder Akazienhonig
- 30g Barriqueschokolade (70% Kakao), gehackt
- Schokoladensalz
- Tellycherry Pfeffer, frisch gemahlen
- 4 Entenbrüste (à etwa 200g)
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 EL Butterfett



### Zubereitung

Koriander und Kakao-Nibs im Mörser zerstoßen und mit Thymian und Honig in eine kleine Schüssel geben. Die Schokolade im warmen Wasserbad schmelzen und unterrühren. Mit Schokoladensalz und Tellycherry Pfeffer würzen und beiseitestellen.

Die Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Die Haut mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, die Brüste mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofengrill vorheizen. Das Butterfett in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer bis starker Hitze von jeder Seite etwa 2 Minuten anbraten.

Die Haut der Entenbrüste mit der Schokoladenglasur bestreichen und in etwa 2 Minuten braun grillen. Den Grill ausschalten und den Backofen auf 60-70°C stellen. Die Brüste in Alufolie wickeln und im Backofen etwa 20 Minuten ruhen lassen.

Gut zu wissen: Die Barriqueschokolade ist mit Gewürzen verfeinert, welche das Gericht zusätzlich aromatisieren.