

Entenbrust aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 1 Stück:

- 1 Entenbrust (ca. 400 g)

Für die Marinade

- 1 EL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 2 EL Olivenöl



Arbeitszeit:	ca. 2 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 18 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Entenbrust und tupfe sie trocken. Schneide die Haut (aber nicht das darunter liegende Muskelfleisch) rautenförmig ein, damit sie gut in Form bleibt und das Fett austreten kann.
2. Verrühre das Olivenöl mit Salz, Paprikapulver und Pfeffer. Reibe die Entenbrust damit ein.
3. Lege die Entenbrust mit der Hautseite nach oben in deine Heißluftfritteuse und gare sie 18-20 Minuten bei 190 Grad. Lasse sie anschließend 5 Minuten in der geschlossenen Heißluftfritteuse ruhen.
4. Schneide die Entenbrust mit einem scharfen Messer in Scheiben (das nennt man *Tranchen*) und serviere sie sofort. Ich bestreue sie gern noch mit etwas grobem Salz - das gibt einen tollen Geschmack.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).