



## Bruschetta mit geschmorten roten Zwiebeln und rosa gebratener Entenbrust

### Bruschetta:

4 Scheiben Baguette  
(1cm dick geschnitten)  
1 Knoblauchzehe  
Olivenöl

### Rote Zwiebeln:

5 mittelgroße rote Zwiebeln  
1 Zweig Rosmarin  
1 Lorbeerblatt  
2 cl Balsamico Essig  
0,2l Geflügelbrühe  
1Eßl schwarzes  
Johannisbeergelee  
Salz, Pfeffer, Zucker

### Rosa gebratene Entenbrust:

1 Entenbrust  
Salz und Pfeffer  
Öl zum Braten

### So wird's gemacht

Die Baguettenscheiben auf einem Backblech gleichmäßig verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Bei 180 Grad im Ofen für 5 Minuten leicht knusprig backen, anschließend mit der Knoblauchzehe einreiben.

Die Roten Zwiebeln auf einem Gemüsehobel in 3mm dicke Scheiben schneiden und mit Olivenöl bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne anschwitzen. Die Zwiebeln sollten dabei keine Farbe annehmen. Rosmarinzweig und Lorbeerblatt hinzugeben und mit dem Balsamico Essig ablöschen. Johannisbeergelee hinzugeben und mit der Brühe aufgießen. Die Zwiebeln dünsten, bis sie weich sind und die komplette Flüssigkeit verkocht ist. Dabei aufpassen, daß die Zwiebeln nicht anbrennen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zum Anrichten die Zwiebeln auf die geröstete Baguettescheiben geben

Die Entenbrust von Sehnen und Fett befreien und auf der Hautseite vorsichtig rautenförmig einritzen. Würzen und auf der Hautseite bei mittlerer Hitze für ca. 10 Minuten bei mittlerer Temperatur braten. Anschließend bei ausgeschaltetem Herd für 2 Minuten auf der Fleischseite ziehen lassen. Weitere 2 Minuten ruhen lassen, dann der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Zum Anrichten die Zwiebeln auf die geröstete Baguettescheiben geben und eine Scheibe Entenbrust auflegen. Mit grob gestoßenem Pfeffer ausgarnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT: 60 Minuten