

Entenbrust mit Käse – Nußkruste und Traubensoße

700g Flugentenbrustfilets
4 El Mehl
1 Ei
50g Cashewnüsse, gerieben
50g mittelalter Gouda, gerieben
4 El Vollkornsemmelbrösel
4 El Butter

100 ml Traubensaft
1 El Creme fraiche
Salz
Pfeffer
2 El Cashewnüsse, gerieben

- ◆ Filets abspülen und trocken tupfen, Haut entfernen
- ◆ das Fleisch salzen und pfeffern
- ◆ dann in Mehl, Ei und dem Gemisch aus Nüssen, Käse und Bröseln wenden, Panade gut andrücken
- ◆ die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch 7 Min. mit Deckel braten, die restliche Butter zufügen, das Fleisch wenden und weitere 7 Min. braten, dann aus der Pfanne nehmen und warm stellen
- ◆ Bratenfond mit Traubensaft und 100 ml Wasser ablöschen und 5 Min. einköcheln lassen
- ◆ mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb passieren
- ◆ Creme fraiche und Nüsse zufügen
- ◆ die Entenbrust in dünne Scheiben schneiden und mit der Soße anrichten

Beilage: Broccoli und Kartoffelgratin

