



FLAMMENGRILL

## Grillierte Entenbrust auf Sellerie- Apfel-Püree

Zutaten für 4 Personen:

### Grillierte Entenbrust

Entenbrust	2 Stk
Salz	5g
Pfeffer	1x
Honig	wenig
Rosmarin	wenig

### Vorbereitung

Das Äußere Fett der Entenbrust entfernen und den Rest ziselieren.  
Entenbrust mit wenig Honig, Salz und Pfeffer marinieren.  
Rosmarin fein hacken.

### Zubereitung

Die Entenbrust auf der ziselierten Fettseite 15 Minuten kross braten.  
Wenden und auf der anderen Seite nochmals 10 Minuten braten.  
Am Schluss im Rosmarin wenden und schön aufschneiden für die Präsentation.

### Sellerie Apfel Püree

Sellerie	2 Stk
Milch	4dl
Rahm	1dl
Äpfel	250g
Kartoffel mehlig kochend	250g
Salz und Pfeffer	1x
Muskat	1x

### Vorbereitung

Sellerie, Äpfel und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

### Zubereitung

Die Milch zum Kochen bringen.

Kartoffeln, Äpfel und Sellerie dazu in den Wok geben.  
Würzen und 25 Minuten kochen lassen.  
Mit dem Stabmixer pürieren und servieren.

### Tipp

Den Rahm schlagen und unter die Kartoffelmasse ziehen.