

## Gefüllte Entenbrust

### Zutaten für 4 Personen:

<b>600 g</b>	Entenbrust (4 Stück a 150 g)
<b>100 g</b>	getrocknete Tomaten (in Öl)
<b>100 g</b>	Schafskäse, fein gewürfelt
<b>1</b>	Ei, Größe M
<b>1 EL</b>	Olivenöl
<b>Prise</b>	Muskat, Salz und Pfeffer
<b>4</b>	Zahnstocher oder Bindfaden



### Zubereitung:

Entenbrust waschen und trocken tupfen. Fleisch quer einschneiden, so dass es wie ein Schmetterling aussieht und flach klopfen. Das gelingt am besten zwischen zwei Folien, z. B. in einem Gefrierbeutel.

Für die Füllung die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln. Tomaten und Schafskäse mit dem Ei vermengen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Entenbrust von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Füllung anschließend gleichmäßig auf der Oberseite des Fleisches verteilen. Dieses nun zu einer Roulade einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

### Kochzeit:

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Rouladen ca. 5 – 6 Min. von allen Seiten anbraten. Noch 10 Min. im Rohr garen bei 170 Grad.

Schräg anschneiden.

Hans Zwickl