

Ente mit Thymian-Honig-Aprikosen-Glasur



Zutaten:

- 1 Ente, ca. 2,5 kg
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Honig
- 3 EL Zitronensaft
- 1½ EL Aprikosen-Konfitüre
- ½ TL getrockneter Thymian
- 750 g Rosenkohl
- 2 Birnen
- 30 g Butter
- 50 g Walnusskerne

Zubereitung:

Die Ente waschen, trockentupfen, von innen und außen salzen und pfeffern. Ente auf die Fettpfanne des Backofens legen (E-Herd: 200°C/Gas-herd: Stufe 3) und ca. 2 ¼ Stunden braten.

Honig, Zitronensaft, Aprikosen-Konfitüre und Thymian verrühren. Die Ente 10 Minuten vor Ende der Bratzeit damit bestreichen. In der Zwischenzeit Rosenkohl putzen, waschen und in kochendem Salzwasser 20 Minuten garen.

Birnen waschen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und in Scheiben schneiden. Fett in einer Pfanne erhitzen. Birnenspalten darin kurz andünsten. Walnüsse und Rosenkohl zu den Birnenspalten geben und darin schwenken.

Ente mit dem Gemüse zusammen servieren. Dazu schmecken Krokette.