



## Gefüllte Entenbrust mit Minipaprika und Champignons im Speckmantel, dazu Vanilleeis auf gegrillter Ananas

### Zutaten für die Entenbrust

- 2 Stück(e) Entenbrüste
- 6 Stück(e) getrocknete Datteln
- 6 Stück(e) getrocknete Aprikosen
- 3 Stück(e) Knoblauchzehen
- 1 Stück(e) Zwiebel
- 1 Bündel Koriander
- Pfeffer
- Meersalz

### Zutaten für die Minipaprika

- 8 Stück(e) Minipaprika
- Olivenöl

---

**Zubereitungszeit:** 50 min

**Kochzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1 h 30 min

**Portionen:** 4

Meersalz

## **Zutaten für die Champignons**

8 Stück(e) Champignons (mittlerer Größe)

8 Stück(e) Bacon Scheiben

## **Sonstige Zutaten**

1 Stück(e) frische Ananas

6 Esslöffel Ahornsirup

2 Esslöffel Puderzucker

Kokosflocken

Vanilleeis

Piment

---

## **Grillrezept - Zubereitung**

1. Für die Füllung der Entenbrüste, die Datteln und Aprikosen klein schneiden, zerkleinerte Knoblauchzehen und die gewürfelte Zwiebel mit dem geschnittenen Koriander vermengen. Die Entenbrüste aufschneiden und die Füllung einbringen. Jeweils mit einem Holzspieß verschließen. Scharf angrillen und danach im Außenbereich bei 180° C garen. Gesamtgrillzeit beträgt ca. 25 Minuten. Gelegentlich wenden. In Scheiben geschnitten servieren.

2. Minipaprikas auf die Holzpieße ziehen und mit Olivenöl beträufeln. Unter stetigem Wenden, ca. 20 Minuten grillen (wenig Hitze, ca. 180° C). Vor dem Servieren erneut mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz würzen.

3. Champignons säubern und überstehende Enden abschneiden. Die Champignons mit Bacon umwickeln und bei ca. 180° C 20 Minuten grillen. Um den Bacon kross zu kriegen, kann man die umwickelten Champignons kurz vor Ende der Garzeit noch einmal im heißen Bereich für ca. 1 - 2 Minuten legen.

4. Die in Ringe geschnittene Ananas mit Ahornsirup bestreichen. Je Seite bei 180° C ca. 5 Minuten grillen. Nach dem Grillen erneut mit Ahornsirup beträufeln. Die Ananas von beiden Seiten in ein Gemisch aus Puderzucker und Kokosflocken wenden und auf den Teller legen. Pro Ananasring wird 1 Kugel Vanilleeis serviert, gerne können auch 1 1/2 Ringe pro Teller mit 2 Kugeln Eis angerichtet werden.

### **Zum Rezept:**

Bei diesem Rezept kann nichts schiefgehen. Die Ente ist, bei Einhaltung der Garzeit, immer leicht rosa oder gerade durch, niemals trocken. Da es sich um ein Rezept mit Nachtisch handelt, ersetzt es ein komplettes Essen. Es sind keine weiteren Zutaten notwendig. Überraschen Sie Ihre Freunde.