

## Entenbrust, heiss geräuchert

### Zutaten für 2 Brüste à ca. 350g

2		Barbarie Entenbrustfilet (je ca. 350g)	Brüste auf der Fleischseite sauber parieren und die überstehende Haut abschneiden. Die Haut an und für sich bleibt jedoch auf der Entenbrust. Federknochen entfernen.
20	g	Pökelsalz (30g/kg Fleisch)	
15	g	Rohrzucker	
1	TL	Koriander	
1	TL	Oregano, getrocknet	
1	TL	Kardamom	
½	TL	Ingwerpulver	
½	TL	Pfeffermischung, zerstoßen	Salz und Gewürz gut vermischen. Gesamte Pökelmischung beidseitig gleichmässig auf die Entenbrüste auftragen.

Entenbrüste vakuumieren und sechs Tage im Kühlschrank pökeln.

Pökelmischung unter fließendem Wasser von den Entenbrüsten entfernen. Fleisch trocken tupfen und zugedeckt im Kühlschrank zwei Tage durchziehen lassen.

Entenbrüste bei einer Grilltemperatur von ca. 100°C, mit der Fettseite nach oben, während etwa 3½ Stunden räuchern bis eine Kerntemperatur von 74-75°C erreicht ist.

Warm und dünn aufgeschnitten schmecken die Entenbrüste absolut genial.

Sonst werden die Filets wieder vakuumiert und 4-5 Tage in den Kühlschrank zum Reifen gelegt.

