

**Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv**  
**Entenfilets mit Aceto Balsamico**

**Zutaten für 4 Portionen:**

8 Entenfilets  
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle  
je 1 TL sehr feine Würfel von Möhre, Sellerie, Schalotte  
Olivenöl, 1 TL alter Aceto Balsamico, 1 TL Butter

**Zubereitung:**

Eine Pfanne mittelstark vorheizen. Die Entenfilets leicht salzen und pfeffern. Olivenöl, Butter und die Gemüseschalottenwürfel in die Pfanne geben und hell anrösten. Die Entenfilets dazu geben und pro Seite ca. 3-5 Sekunden angaren. Den kompletten Pfanneninhalt in eine Form geben und den Aceto Balsamico darüber träufeln. Die Form bei 55 Grad bis zum Servieren der Entenfilets in den Backofen stellen.

Tipp: Dazu passen z.B. ein knackiger Blattsalat oder karamellisierter Radicciosalat (siehe Rezept) und Bauernbaquette