

Rezept

Entenbrust auf Maronen-Mandarinen-Sauce

Ein Rezept von Entenbrust auf Maronen-Mandarinen-Sauce, am 26.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	100 g Mandarinen (Dose, 150 ml)
6 EL Öl	250 g gekochte Maronen (Dose, ersatzweise Birnenwürfel)
200 ml trockener Rotwein	1 EL Orangenmarmelade
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Entenbrustfilets à 250 g	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1210 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen. 3 EL Öl in einem kleinen Topf erhitzen, Mandarinen und Maronen dazugeben und bei starker Hitze unter Rühren ca. 3 Min. leicht anrösten.
2. Mit dem Rotwein ablöschen. Die Flüssigkeit etwas einkochen. Orangenmarmelade hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Maronen-Mandarinen-Sauce auf ein Backblech gießen und beiseitestellen.
3. Den Backofen auf 100° vorheizen. Evtl. noch vorhandene Federn auf der Entenbrust mit einer Pinzette oder überstehende Haut mit einem scharfen Messer entfernen. Dann die Filets auf der Hautseite gut mit Salz und Pfeffer würzen. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin 6 Min. auf der Hautseite kross anbraten, wenden und weitere 6 Min. braten.
4. Die Filets mit der Hautseite nach oben auf die Maronen-Mandarinen-Sauce legen. Im Ofen (mittlerer Einschub) 40 Min. backen. Zum Servieren die Entenbrust in etwa ½ cm breite Scheiben aufschneiden und fächerförmig mit der Sauce auf einem Teller anrichten.