

## Rezept

# Entenbrust in Zimt-Anis-Sauce

Ein Rezept von Entenbrust in Zimt-Anis-Sauce, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Entenbrustfilets (je ca. 300 g)	<b>6</b> Saftorangen
<b>1 1/2</b> Zimtstangen	<b>3</b> Sternanise
Salz	Pfeffer
<b>300 ml</b> Enten- oder Geflügelfond (aus dem Glas)	<b>200 ml</b> Weißwein (ersatzweise Fond)
<b>1 TL</b> scharfer Senf	<b>2 EL</b> (Bitter-)Orangenmarmelade
<b>100 g</b> Sahne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 700 kcal

## Zubereitung

1. Haut der Entenbrustfilets rautenförmig einschneiden. 2 Orangen auspressen, Saft mit Zimtstangen und Anisen in einen Gefrierbeutel geben. Entenbrüste einlegen, Beutel verschließen und die Brüste im Kühlschrank 18 Std. (am besten über Nacht) durchziehen lassen, dabei einmal wenden.
2. Dann den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Übrige Orangen auspressen – es sollten 300 ml Saft sein. Die Entenbrüste aus der Marinade nehmen und trocken tupfen, salzen und pfeffern. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, Entenbrüste mit der Haut nach unten einlegen und bei großer Hitze in 3 Min. braun anbraten, wenden, 1-2 Min. weiterbraten. Mit der Haut nach oben in eine hitzebeständige Form legen und im Ofen (Mitte) in 12-15 Min. fertig garen. Pfanne nicht säubern, nur das Fett abgießen.
3. Fond, Wein, Orangensaft und Marinade samt Gewürzen in die Pfanne geben und bei großer Hitze auf ein Drittel einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Senf und Orangenmarmelade würzen, Sahne einrühren und 1-2 Min. köcheln lassen, die Sauce warm halten. Entenbrüste aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.