

Rezept

Enten-Orangen-Canapés

Ein Rezept von Enten-Orangen-Canapés, am 28.04.2025

Zutaten

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 großes Entenbrustfilet (ca. 350 g) | Salz |
| Cayennepfeffer | 40 g weiche Butter |
| 1 EL Orangenmarmelade | Pfeffer |
| ca. 180 g Baguette | 12 Physalis |
| 12 Partyspießchen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Die Entenbrust kalt abwaschen und trocken tupfen, die Haut rautenförmig einschneiden. Rundherum mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Mit der Hautseite in die kalte Pfanne legen, erhitzen und bei mittlerer Hitze 7-8 Min. braten. Die Brust wenden und weitere 6-7 Min. braten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Butter und Orangenmarmelade verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Baguette in 12 Scheiben schneiden, mit Orangenbutter bestreichen. Die Entenbrust in dünne Scheiben schneiden und darauf anrichten. Die Papierhüllen der Physalis öffnen und mit Spießchen auf die Canapés stecken.