

Rezept

Entenbrust à l'orange

Ein Rezept von Entenbrust à l'orange, am 09.10.2024

Zutaten

2 Entenbrüste (à ca. 360 g)	Salz
Pfeffer	3 unbehandelte Orangen
2 Schalotten	1 EL Butter
1/2 TL Puderzucker	100 ml Banyuls (roter Süßwein; ersatzweise Portwein)
2 EL Orangenlikör (z. B. Grand Marnier)	2 TL Zitronensaft
2 TL grüne Pfefferkörner (frisch oder aus dem Glas)	1 Prise Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer einreiben, in einer heißen Pfanne auf der Fettseite bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. braten. Wenden und nochmals 8 Min. braten. Entenbrüste im Backofen bei 75° warm stellen.
2. Inzwischen 1 Orange heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben. Die Orange auspressen. Die übrigen Orangen filetieren. Die Schalotten schälen und fein hacken.
3. Die Butter zerlassen. Die Schalotten darin andünsten. Mit dem Puderzucker bestäuben und karamellisieren lassen. Mit Banyuls, Orangenlikör und Orangensaft ablöschen und bei starker Hitze um die Hälfte einkochen lassen.
4. Zitronensaft, Orangenschale und Pfefferkörner untermischen, die Sauce mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Orangenfilets in der Sauce erhitzen.
5. Die Entenbrüste in dünne Scheiben schneiden. Mit der Sauce und den Orangenfilets auf den Tellern anrichten.