

Rezept

Entenbrust mit Berberitzenreis

Ein Rezept von Entenbrust mit Berberitzenreis, am 25.04.2024

Zutaten

150 g Basmatireis	300 ml Orangensaft
1 EL Zucker	2 EL Walnussöl
1 TL getrockneter grüner Pfeffer	Salz
220 ml Hühnerbrühe frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	1 Entenbrust (ca. 300 g) 1-2 TL Arabisches Orangengewürz (siehe Rezept-Tipp) 1/4 TL gemahlener Kardamom
3 EL Butter	40 g Mandelstifte
2 EL getrocknete Berberitzen	
1 TL Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Basmatireis 30 Min. in kaltem Wasser einweichen. Inzwischen Orangensaft mit Zucker auf 100 ml einkochen lassen. Das Öl tropfenweise mit dem Schneebesen unterschlagen, bis eine sämige Sauce entsteht. Grünen Pfeffer im Mörser zerstoßen, zugeben und die Sauce salzen. Die Brühe erhitzen.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Entenbrust von Sehnen befreien, die Hautseite mehrmals kreuzweise einritzen. Fleisch mit Pfeffer, Orangengewürz und Salz einreiben. Auf der Hautseite ohne zusätzliches Fett bei geringer Hitze anbraten, bis das Fett anfängt zu schmelzen. Bei mittlerer Hitze ca. 6 Min. weiterbraten. Wenden und die andere Seite ca. 3 Min. braten. In eine feuerfeste Form legen und im Ofen (Mitte) in 10-12 Min. fertig garen.
3. Inzwischen den Reis abtropfen lassen. In 1 EL Butter unter Rühren 2-3 Min. andünsten. Mit der heißen Brühe ablöschen, aufkochen lassen, mit Kardamom würzen und zugedeckt bei geringer Hitze in 10-12 Min. ausquellen lassen.
4. Berberitzen in kaltem Wasser 10 Min. einweichen. Mandelstifte in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten. Berberitzen abgießen. Restliche Butter erhitzen, bis sie schäumt. Berberitzen darin ca. 1/2 Min. anschmoren. Zucker unterrühren und sofort mit den Mandeln unter den Reis mischen. Sauce erhitzen. Entenbrust schräg in dünne Scheiben aufschneiden, mit Reis und Sauce anrichten.