

Rezept

Knusprig-zarte Entenbrust mit Preiselbeersauce

Ein Rezept von Knusprig-zarte Entenbrust mit Preiselbeersauce, am 26.04.2024

Zutaten

1 Entenbrustfilet (etwa 300 g)	Salz
Pfeffer	1 ½ EL Öl
2 Schalotten	3 EL TK-Suppengrün
200 ml Gemüsebrühe	4 EL Preiselbeergelee
2 EL Balsamico Creme	1 EL Orangenlikör (ersatzweise Orangensaft)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Entenbrustfilet mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Hautseite der Entenbrust mit einem sehr scharfen Messer vorsichtig rautenförmig einritzen, dabei nicht ins Fleisch schneiden. Die Entenbrust rundherum salzen und pfeffern.
2. In einer feuerfesten beschichteten Pfanne ½ EL Öl erhitzen. Die Entenbrust mit der Hautseite nach unten hineingeben und bei geringer Hitze 4-5 Min. braten, umdrehen. Die Pfanne in den Ofen (Mitte) schieben und das Entenbrustfilet 10-12 Min. braten.
3. Inzwischen die Schalotten schälen und fein würfeln. Restliches Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen. Darin Schalotten und Suppengrün bei mittlerer Hitze 3-4 Min. andünsten. Gemüsebrühe, Preiselbeergelee, Balsamico Creme und Orangenlikör unterrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und 5-6 Min. köcheln lassen.
4. Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen und 2-3 Min. ruhen lassen. Von dem ausgebratenen Entenfett 1-2 EL zur Sauce geben und gut unterrühren. Entenbrust schräg in dünne Scheiben schneiden, mit der Preiselbeersauce anrichten.