

## Rezept

# Orangenentenbrust

Ein Rezept von Orangenentenbrust, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> große Entenbrust (350 - 400 g)	Salz
Pfeffer	<b>1</b> Bio-Orange
<b>1 EL</b> Puderzucker	<b>2 EL</b> Aceto balsamico

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

## Zubereitung

1. Ofen samt ofenfester Form auf 80° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Entenbrust kalt abwaschen, abtrocknen, die Haut rauteförmig einritzen. Entenbrust mit Salz einreiben, auf der Fleischseite pfeffern und mit der Hautseite in eine Pfanne legen. Die Pfanne auf mittlere Hitze erwärmen, die Entenbrust ca. 4 Min. anbraten, wenden und auf der anderen Seite ca. 2 Min. braten. In der Form im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. garen, bis eine Kerntemperatur von 65° erreicht ist. Pfanne nicht auswaschen.
2. Orange heiß abwaschen und abtrocknen, die Schale mit einem Zestenreißer in feinen Spänen abziehen, den Saft auspressen (ca. 100 ml). Das Entenfett aus der Pfanne abgießen, Puderzucker hineingeben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Mit Essig und Orangensaft ablöschen und offen ca. 2 Min. einkochen lassen. Orangenzesten unterrühren, die Sauce salzen und pfeffern.
3. Die Entenbrust herausnehmen, quer in Scheiben schneiden und mit Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu passen Bandnudeln.