

Rezept

Wildentenbrust in Orangenlikör

Ein Rezept von Wildentenbrust in Orangenlikör, am 25.04.2024

Zutaten

4	Wildentenbrüste		Salz
	Pfeffer	4 EL	Orangenlikör
6	Orangen (unbehandelt)	2 EL	Orangenkonfitüre
1 EL	Butterschmalz	1 EL	heller Saucenbinder

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Die Entenbrüste mit Pfeffer würzen und in 2 EL Orangenlikör marinieren. Orangen waschen. Von 1 Orange die Schale in sehr feinen Streifen abreiben. Saft von 4 Orangen, die Schale, den restlichen Likör und die Konfitüre erhitzen. Auf die Hälfte einköcheln lassen. Zwischenzeitlich 2 Orangen schälen und filetieren.
2. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Entenbrüste salzen, von jeder Seite 2 Min. anbraten und bei schwacher Hitze von jeder Seite noch 3-4 Min. braten.
3. Den Saucenbinder in die Orangensauce einrühren, aufkochen und die Orangenfilets zufügen. Das Fleisch aufschneiden und mit der Sauce servieren.