

Vogel's Rezeptbox

Entenbrust in Orangensauce -1



Zubereitung:

Butter zerlassen und Schalotten (möglichst kleine) darin anschwitzen. Den Honig dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Cointreau ablöschen und warten, bis der Alkohol verdunstet ist. Mit Brühe, Orangensaft und der Orangenschale auffüllen, köcheln lassen und Flüssigkeit ein wenig reduzieren.

Entenbrust auf der Fettseite rautenförmig einschneiden. Mit Meersalz und Pfeffer von beiden Seiten würzen und in die heiße Pfanne.

Erst mit der Fettseite nach unten scharf anbraten (weitere Fettzugabe nicht erforderlich).

Nach ca. 6-8 Minuten wenden und so lange braten, bis das Fleisch vollständig warm ist (Entenbrust sollte im Gegensatz zu anderem Geflügel etwas rosa sein).

Die Sauce währenddessen vorsichtig mit Salz und Pfeffer abschmecken und leicht binden - mit Stärke oder eiskalter Butter.

Mit Kroketten und Apfelrotkohl anrichten und Basilikumblätter zur Garnitur verwenden.

Zutaten für 4 Personen:

2 TL Butter
10 Schalotte(n)
1 TL Honig, flüssig
4 cl Cointreau
125 ml Geflügelbrühe
125 ml Orangensaft, frisch gepresst
½ Orange(n) - Schale, fein in Streifen geschnitten
4 Entenbrust
Salz und Pfeffer
Basilikum