

Vogel's Rezeptbox

Entenbrust in Orangensauce -2



Zubereitung:

☞ Die Entenbrüste entkielen, waschen und die Fettseite rautenförmig einschneiden.

Die Orangen heiß abspülen und die Schale in kleine Streifen schneiden (Julienne).

Die Entenbrüste in eine Schüssel mit Deckel legen, den Orangensaft mit den Orangestreifen und den Portwein angießen. Etwas braunen Zucker dazu geben. Die Entenbrüste sollten gut bedeckt sein.

Die Entenbrüste sollten bei Zimmertemperatur ca. 6 Stunden oder im Kühlschrank rd. 12 Stunden mariniert werden.

Die Entenbrüste entnehmen und trocken tupfen. Mit der Hautseite in einer sehr heißen Pfanne ohne Fett scharf anbraten.

Von beiden Seiten 3 Minuten anbraten. Herausnehmen und den Bratensatz mit der Marinade löschen.

Die Entenbrüste in den auf 160 Grad vorgeheizten Backofen legen und weitere 10 Minuten anbraten.

Währenddessen die Marinade mit dem Rosmarinzweig aufkochen, die Orangenmarmelade einrühren und das Ganze um die Hälfte einkochen.

Mit sehr kalte Butter die Sauce binden. Zum Schluss mit dem Cayennepfeffer und Salz sowie dem Orangenlikör abschmecken.

Die Entenbrüste aus dem Backofen nehmen, etwas ruhen lassen und salzen und mit gehacktem Rosmarin würzen.

Die Entenbrüste in dünne Scheiben schneiden und anrichten.

Hierzu passt Reis oder aber auch Kartoffelgratin.

Zutaten für 4 Personen:

2	Entenbrüste
2	Orange(n), unbehandelt
1 dl	Orangensaft
1	Zweig/e Rosmarin
2 TL	Marmelade (Orangenmarmelade)
2 cl	Portwein, (weiß)
2 cl	Orangenlikör
	Cayennepfeffer
	Salz
1 Prise	Zucker, braun
	Butter