

Entenbrust in Orangensauce

Portionen: 4

- 2 Barbarie-Entenbrustfilets (à 300 g)
- 4 Orangen (unbehandelt)
- Salz
- Pfeffer
- 20 g Zucker
- 120 g Butter (davon 100 g eiskalt)
- 250 ml Geflügelfond
- 75 g Schalotten (fein gewürfelt)



Zubereitung

1. Entenbrustfilets kühl abwaschen, abtrocknen und die Haut kreuzweise einschneiden. 2 Orangen dünn schälen, Schale in schmale Streifen schneiden. 2 Orangen dick schälen, so dass die weiße Haut entfernt ist. Filets entfernen. Alle Orangen ausdrücken (ergibt etwa 200 ml Saft).

2. Entenbrustfilets mit Salz würzen und mit Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze auf der Hautseite 6-8 Min. im eigenen Fett goldbraun und kross rösten. Das Fleisch im aufgeheizten Backrohr auf der untersten Schiene 10 Min. bei 220 °C fertiggaren (Gas 3- 4, Umluft 8 Min. bei 180 °C).

3. In der Zwischenzeit Zucker karamellisieren, 20 g warme Butter hinzufügen und die Orangenschalen darin glasieren. 50 ml Geflügelfond zufügen. Schalottenzwiebel würfelig geschnitten, 200 ml Fond und Orangensaft zufügen, auf zirka 1/4 einkochen. Gewürfelte kalte Butter untermengen, Orangenfilets in die Sauce Form. Mit der Entenbrust zu Tisch bringen. Dazu passt Brokkoli.