Entenbrust a l'orange

Mit dem Rezept für eine Entenbrust a l'orange lässt sich ein klassisches Gericht zaubern, das seit vielen Jahren bewährt ist und immer wieder gut ankommt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 Stk.	Schalotte
2 TL	Orangenschale
50 g	Zucker
2 EL	Sherryessig
200 ml	Hühnerbrühe
250 ml	Orangensaft
1 Stk.	Orange
2 Stk.	Entenbrust
1 TL	Salz
0.5 TL	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Entenbrust a l'orange als erstes die Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Von der Orange etwas Schale abreiben und anschließend auspressen.

2. Als nächstes, Zucker in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen, bis er schmilzt. Hitze reduzieren, weiter rühren und köcheln lassen, bis der Zucker braun wird. Topf vom Herd nehmen. Essig, Hühnerbrühe, Schalotten, Orangensaft- und –schale zugeben und einrühren.

3. Den Topf wieder auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze weiterköcheln lassen, bis sich die Menge auf 2/3 einer Tasse reduziert hat, das ist dann ungefähr nach 20-25 Minuten so weit.

4. Nun die Fettschicht der Entenbrust mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen. Dann beide Seiten der Ente mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Ente mit der Fettseite nach unten hineindrücken, ca. 10 Minuten braten, bis die Haut schön knusprig ist.

5. Danach umdrehen und die andere Seite für etwa 8 Minuten braten, vom Herd nehmen und für zehn Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Orangenscheiben in die Sauce rühren. Zum Servieren, die Ente in Scheiben schneiden und etwas Sauce darüber geben.

Tipp

Als Beilage zu der Entenbrust a l'orange eignen sich kleine Kartoffelknödel oder kleine Kartoffeln aus dem Ofen. Zu Ente passt auch immer noch frisches Obst, wie Birnen mit Preiselbeeren. Aber auch warme Pfirsiche sind mega lecker dazu.