Entenbrust mit Brandy-Orangen-Sauce

Nicht nur an Weihnachten ist die Entenbrust mit Brandy-Orangen-Sauce ein kulinarischer Genuss. Auch zu anderen besonderen Anlässen kann man dieses Rezept gut zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

4 Stk.	Entenbrust
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Butter
1 Stk.	Schalotte
250 ml	Orangensaft
1 EL	Honig
3 EL	Weinbrand
1 Schuss	Pflanzenöl
2 EL	Orangenschale
Nach Belieben	Orangen (Spalten zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die Entenbrust mit Brandy-Orangen-Sauce den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Entenhaut mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, dabei aufpassen, dass man nicht in das Fleisch schneidet. Rundherum mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Schalotte abziehen und fein hacken. Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotte darin weich dünsten. Mit Weinbrand ablöschen und mit Orangensaft auffüllen. Honig unterrühren, bis die Sauce eine sirupartige Konsistenz erhält. Vom Herd nehmen.

3. Orange schälen und filetieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Ente darin (mit der Haut nach unten) 4-5 Minuten anbraten, bis der Großteil des Fetts aus der Entenhaut ausgelassen

ist. Dieses Fett abschöpfen und die Ente wenden.

4. Mit der Hautseite nach oben weitere 5-7 Minuten braten, bis die Ente gar, aber in der Mitte noch rosa ist. Die Innentemperatur sollte ca. 68°C betragen. Aus der Pfanne nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

5. Anschließend die Haut entfernen und die Entenbrust in Scheiben schneiden. Zusammen mit der Sauce und filetierten Orangenspalten anrichten. Mit der abgeriebenen Orangenschale bestreuen und servieren.

Tipp

Zur Entenbrust mit Brandy-Orangen-Sauce schmeckt Kartoffelpüree besonders gut.