

## Ente à l'Orange

Mit ein wenig Zeit etwas Leckeres zaubern, das gelingt mit dem Rezept für die Ente à l'Orange. Einfach mal ausprobieren und begeistert sein!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Ruhezeit:** 8 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

50 g	Zucker
2 EL	Wasser
2 EL	Sherryessig
300 ml	Orangensaft
2 EL	Schalotten (fein gehackt)
300 ml	Hühnerbrühe
4 Stk.	<a href="#">Orangen</a>
2 Stk.	Entenbrust
50 g	Butter
2 EL	Orangenschale

## Zubereitung

1. Für die Ente à l'Orange zuerst die Schalotten abziehen und ganz fein hacken. Die Orangen pellen und mit einem Messer filetieren. Dazu ein kleines spitzes und scharfes Messer am dünnen Stück der Orangenspalte einstecken und der Länge nach unten aufschneiden. Rechts und links nun die Haut wegklappen und vorsichtig abziehen.
2. In einem kleinen Topf den Zucker im Wasser auflösen und karamellisieren lassen, bis dieser eine gold braune Farbe hat. Danach den Essig, die Hühnerbrühe und die Schalotten zugeben und circa 5 – 8 Minuten köcheln lassen.

3. Die Sauce ist dann einreduziert. Danach Butter und Orangenschale erhitzen und zugeben, zum Schluss bis auf 1/3 der Orangenfilets unterheben. Den Backofen auf 170°C vorheizen.
4. Die Ente unter fließendem Wasser abwaschen und mit einem Küchentuch abtropfen. Die Haut ein wenig mit einem richtig scharfen Messer einschneiden, aber nicht zu tief. Das Fett unter der Haut darf nicht erreicht werden. Die Ente nun mit der Hautseite zuerst in die Pfanne geben und scharf anbraten.
5. Dann umdrehen und auch hier anbraten. Da die Ente am besten schmeckt, wenn sie innen noch zart rosa ist, nach circa 9 Minuten aus der Pfanne nehmen und in Alufolie im Backofen circa 5 – 8 Minuten nachgaren lassen.
6. Danach die Ente in Scheiben schneiden, die Sauce drüber geben und sofort heiß servieren.

## Tipp

Zur Ente à l'Orange schmecken Kroketten oder Prinzesskartoffeln sehr lecker. Als Gemüse kann man ein Bohnen-Sultaninen-Gemüse reichen. Ein trockener Rotwein rundet das Ganze noch ab. Wer die Ente gerne etwas blutiger mag, reduziert die Zeit im Backofen, aber Vorsicht, Geflügel sollte schon gegart verzehrt werden und nicht roh, daher reicht es aus, wenn die Ente einen rosafarbenen Kern hat.