

Barbarie Entenbrust à l'Orange

Entenbrüste waschen, trocken tupfen und die Haut mit einem scharfen Messer vorsichtig rautenförmig einritzen. Die Entenbrüste max. 2 min auf jeder Seite anbraten.

Eine der Orangen heiß abwaschen und die Schale sehr fein abschälen und in Streifen schneiden. Das Fruchtfleisch filetieren. Die anderen beiden Orangen auspressen. Pfanne mit etwas Öl stark erhitzen und die Entenbrüste mit der Fettschicht nach unten in die Pfanne legen. Entenbrüste umdrehen, weiter scharf anbraten.

Entenbrüste aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad, bis die Kerntemperatur von 62 Grad erreicht ist, garen.

Bratensatz mit dem Orangensaft ablöschen und Sahne unterrühren. Brühe und Balsamico Essig zugeben und 5 Minuten köcheln.

Orangenfilets und Orangenstreifen zur Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Entenbrüste in Scheiben schneiden. Den Fleischsaft zur Sauce geben, dann die Entenbrustscheiben in die Sauce setzen und servieren.

Rezept für **4 Personen**

2 dicke Barbarie Entenbrüste mit Haut
3 unbehandelte Orangen
200 ml Schlagsahne
1 TL Brühe
1 EL Balsamico Essig
Öl zum Braten
Salz
Pfeffer

Ein Rezept vom Gasthof



BÄREN AUGGEN