



Entenbrust mit Orangensauce Rezept für 4 Personen

Entenbrust

- 1 Entenbrust, in Raumtemperatur, Hautseite übers Kreuz einschneiden, Entenbrust auf der Hautseite in kalte Bratpfanne geben, auf höchster Hitze 4 Minuten knusprig braten, wenden und 1 Minute weiterbraten, auf Gitter legen und im Ofen bei 90 °C ziehen lassen, bis sie die Kerntemperatur von 65 °C (etwa 40 Minuten) erreicht hat, mit Salz, Pfeffer würzen, nach kurzer Abstezeit aufschneiden.

Orangensauce

- 20 g Zucker schmelzen, mit
- 1,8 dl Orangensaft und -zeste,
- 10 ml Zitronensaft und -zeste ablöschen.
- 1 dl Rotwein,
- 50 ml Grand Marnier,
- Gewürze (1 Sternanis, 3 Gewürznelken, Pfeffer),
- 3 dl Bratenjus (12 g Bratenkonzentrat) begeben und auf 175 ml einkochen, absieben.
- 20 g Butter, kalt, begeben, mixen.

Tipp : dazu passt Wirz mit Sauerrahm.

Tipp : Wintergemüse als Beilage

Wirz mit Sauerrahm

- 30 g eingesottene Butter erhitzen,
- 60g Zwiebeln, fein gehackt, begeben, anbraten.
- 500g Wirz (ohne Strunk), in feine Streifen geschnitten, begeben, 10 Minuten mitbraten.
- 2 dl Bouillon (8 g Konzentrat),
- 5 ml Zitronensaft begeben, 10 Minuten abgedeckt dämpfen.
- 120g Sauerrahm begeben, gut durchkochen und würzen.



Tradition geniessen