

KNUSPRIGE ENTENBRUST MIT FRUCHTIGER SAUCE



| | |
|-----------------|--------------------------------------|
| Zutaten: | 2 Entenbrustfilets (à etwa 30 dag) |
| (für 4 Pers.) | Salz |
| | Pfeffer aus der Mühle |
| | ½ Kaffeelöffel Rosmarin (getrocknet) |
| | 1 Esslöffel Öl |
| | 1/16 l Orangensaft, frisch gepresst |
| | 1/16 l Geflügelbouillon |
| | 1 Orange (unbehandelt, etwa 20 dag) |
| | Preiselbeerkompott zum Garnieren |
| | Evtl. 2 EL Cointreau (Orangenlikör) |

Zubereitung:

Die Fettschicht der Entenbrüste in 3-mm-Abständen der Breite nach einschneiden. Die Entenbrüste mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und in einer Pfanne mit heißem Öl mit der Fettschicht nach unten bei geringer Hitze etwa 10 Minuten offen knusprig braten. Wenden und bei geringer Hitze noch etwa 5 Minuten braten. Die Entenbrüste mit der Fettschicht nach oben in eine Bratwanne legen und im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 150°C (Ober- und Unterhitze) etwa 10 Minuten braten. Ausgebratenes Entenfett aus der Pfanne gießen (Tipp: Entenfett kaltstellen und als Brotaufstrich essen). Orangensaft und die Bouillon in die Pfanne zum Bratenrückstand gießen. Zusätzlich kann man noch zwei Esslöffel Cointreau (Orangenlikör) dazugießen. Orange heiß waschen, samt Schale in 8 dünne Scheiben schneiden, dazugeben und etwa 3 Minuten in der Sauce ziehen lassen. Entenbrüste aus dem Rohr nehmen. Bratrückstand aus der Bratwanne in die Sauce gießen. Das Fleisch der Breite nach in dünne Scheiben schneiden und mit Sauce und jeweils 2 Orangenscheiben anrichten. Mit Preiselbeerkompott garnieren.

Dazu passen Kroketteen oder auch z.B. Mandelbällchen.

Mandelbällchen: 60 dag mehliges Erdäpfel schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Erdäpfel abseihen, gut ausdampfen lassen und durch die Erdäpfelpresse drücken. Mit 2 dag zerlassener Butter, 2 großen Dottern, 5 dag Mandelblättchen, Salz, Pfeffer, Muskat und 2 dag Erdäpfelstärkemehl verkneten und 12 Bällchen formen. In 2 großen Eiklar wenden und in 5 dag Mandelblättchen wälzen. In heißem Öl bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten schwimmend ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Gutes Gelingen wünscht Familie Tiefnig!