

Kochen mit Klaus

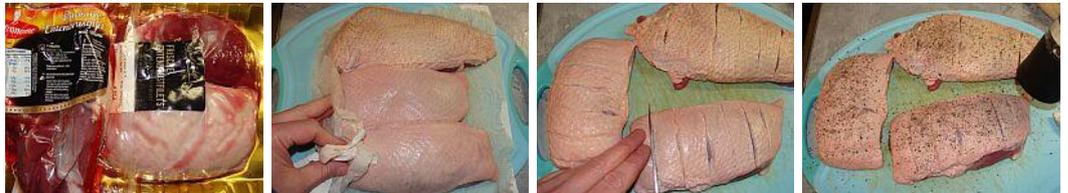
Entenbrust à L`Orange

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 3 Entenbrüste (à 300 g), Salz, Pfeffer, Zucker, 1 Orange, Butter,
- 2 EL schw. Johannisbeergelee, 125 ml O-Saft, 2 EL Grand Marnier

Zubereitung:

1. Entenbrüste auftauen, waschen, trockentupfen. Haut schräg einschneiden, salzen u. pfeffern. Orange schälen u. filetieren.



2. Entenbrüste mit der Fettseite nach unten in eine Pfanne geben. Herd erst auf volle Hitze schalten, dann auf Mittlere. So lange braten, bis die Fettschicht schön knusprig ist. Danach wenden u. ca. 1 min. auf der anderen Seite braten.



3. In einen kleinen Bräter den Orangensaft u. 50 ml Wasser geben. Entenbrüste mit der Fettseite nach oben hineingeben. Im vorgeh. Ofen bei 225° ca. 15-20 min. garen. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne erhitzen. Zucker zugeben u. karamellisieren lassen. Orangenfilets darin braten.



4. Bratenfond aufkochen, mit Grand Marnier, Gelee, Salz u. Pfeffer abschmecken. Mit Saucenbinder binden. Entenbrüste in Scheiben schneiden u. auf der Orangensauce mit den Orangenfilets zu den Beilagen servieren.

Tipp des Chaoten: Dazu Trüffel-Kroketten u. Feldsalat reichen.

