

Entenbrust an pikanter Orangensauce mit Pommes Rissolées und Zucchini

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

700-800g Entenbrust
800g Kartoffeln
2-3 Zucchini
1 Orange
1 dl Orangensaft
3 EL Zitronensaft
1 EL Zucker
1 MS Zimt
1 TL Dijon Senf
3 EL Portwein
2 EL Orangenkonfitüre
Cayenne Pfeffer

Zubereitung:*Entenbrust:*

Öl in Bratpfanne erhitzen

Die gewürzten Entenbrüste in die Pfanne geben und gut anbraten.

Bei mittlerer Hitze pro Seite 5 min. anbraten.

Aus der Pfanne nehmen und im 100 Grad vorgeheizten Ofen warm halten

Sauce:

Schale der Orange hauchdünn abschälen und die Schale in feinste Streifen (Juliennes) schneiden.

Im kochenden Wasser 2 min. blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen.

Orangensaft, Zitronensaft, Zucker und Zimt aufkochen und zur Hälfte einkochen lassen.

Senf, Portwein, Orangenkonfitüre und Orangen-Juliennes dazugeben.

Sauce mit Cayennepfeffer abschmecken.

Pommes Rissolées:

Kartoffel schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Ca. 8-10 min. in der Pfanne mit etwas Öl goldbraun anbraten.

Zucchini

Zucchini in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden und im Bouillon ca. 7-8 min. gar kochen.