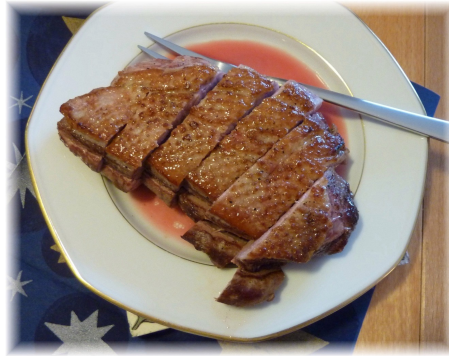


# Entenbrust

Variiert nach einem Rezept  
von Lea Linster



## 4 Personen

2 Entenbrustfilets  
à 350 g mit Haut

- überflüssiges Fett/Haut abschneiden, Haut schachbrettartig einritzen
- Haut mit grobem (grünen) Pfeffer einreiben
- mit wenig Öl in einer Pfanne auf der Hautseite 6 min. sanft anbraten
- Fleischseite mit Meersalz bestreuen
- mit der Pfanne (Fleischseite bleibt oben) in den Ofen stellen, bei 180° Umluft garen. Das Fleisch sollte nun innen rosa sein.
- auf warmem Teller mit Alufolie bedeckt einige Minuten ruhen lassen

## In der Zwischenzeit die Soße bereiten:

- Fett aus der Pfanne zum großen Teil abgießen
  - mit 1 EL Wasser in der Pfanne karamellisieren
  - mit dem Saft dieser Früchte ablöschen, einkochen lassen
  - zugießen, auf die Hälfte reduzieren lassen
  - einrühren
  - einrühren
  - abschmecken
- 1 EL brauner Zucker  
1 Orange, 1 Zitrone  
200 ml Geflügelfond  
1 EL Balsamico  
1 Stk. Kandierter Ingwer  
Salz, etwas Pfeffer

## Servieren:

Entenfilets in ca 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Orangenfilets garnieren. Sauce getrennt servieren.

Beilagen: z.B. Rotkraut und Klöße o.ä.

*Guten Appetit!*