



Ente á l' Orange mit Blaukraut und Salzkartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

2 Entenbrüste mit Haut (a 400 g)

Salz - Pfeffer

2 EL Orangenmarmelade

1 Orange

2 EL Honig

200 ml Orangensaft

250 ml Brühe

100 ml Weißwein

¼ TL gem. Koriander

1 Msp gem. Ingwer

1 TL Speisestärke -

Beilage:

Blaukraut, Kartoffeln oder Reis

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad (Umluft auf 160) vorheizen, Entenbrust in einer feuerfesten Pfanne mit der Hautseite anbraten, Wenden, salzen, pfeffern und im Ofen 12-14 Minuten fertig garen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit mit Marmelade bestreichen – kurz ruhen lassen. Orange heiß waschen. Zesten abziehen. Frucht einschließlich der weißen Haut schälen, Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Enten-Bratfett abgießen. Bratensatz mit Honig und Orangensaft ablöschen. Bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen, Brühe, Wein und Ingwer zufügen, nochmals um die Hälfte reduzieren. Orangenzesten hineingeben, Soße mit Salz und Pfeffer würzen und mit angerührter Stärke binden. Orangenfilets darin erwärmen.

Bon appé tit!