

# Aus dem Rezeptbuch

vom Küchenchef Christian Popp

Gericht des Monats - Dezember 2015

## „Saftige Entenbrust an Orangensauce“

### für 4 Portionen

800 g Entenbrust, weiblich  
 2 Orangen  
 250 ml Geflügelbrühe  
 80 ml Sauerrahm  
 Butter  
 Pflanzenöl  
 Zucker  
 Stärke  
 Salz / Pfeffer aus der Mühle



Depositphotos\_9603359\_original - @mtoome

### Zubereitung

Die Entenbrust unter fließendem Wasser gut waschen und trocken tupfen.

Die Haut mehrfach über Kreuz einschneiden. Die Entenbrust mit Salz und Pfeffer würzen und in dem heißen Pflanzenöl in der Pfanne zuerst auf der Hautseite kross anbraten. Die Entenbrust umdrehen und mit der Pfanne im vorgeheizten Backofen bei ca. 220 °C für ca. 10 Minuten braten.

Die Entenbrust aus der heißen Pfanne nehmen und in Alufolie wickeln und etwas ruhen lassen.

In der Zwischenzeit in der Pfanne die Butter schmelzen, ca. 1 ½ Teelöffel Zucker in der Butter karamellisieren. Mit Saft einer Orange ablöschen und den Saft einkochen lassen. Die Geflügelbrühe aufgießen und ca. zur Hälfte einkochen lassen. In der Zwischenzeit die zweite Orange filetieren.

In den Saucenfond den Sauerrahm geben, mitköcheln lassen und mit der Speisestärke zur gewünschten Konsistenz kochen. Kurz vor dem Anrichten die Orangenfilets dazugeben.

Die noch heißen Entenbrüste aus der Folie nehmen und in jeweils drei Tranchen schneiden und auf einem vorgeheizten Teller anrichten. Mit der Sauce nappieren.

#### **Mein Tipp:**

Mit Mandel Brokkoli und Spätzle servieren. Ein fruchtiger leichter Rotwein, zum Beispiel ein deutscher Spätburgunder, rundet das Gericht perfekt ab.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit.

gez.

Christian Popp, Küchenchef