

Rezept

Entenbrust mit Cranberry-Portwein-Sauce

Ein Rezept von Entenbrust mit Cranberry-Portwein-Sauce, am 01.07.2024

Zutaten

1	große Entenbrust (ca. 350 g)		Salz
	Cayennepfeffer	30 g	Butter
50 g	getrocknete Cranberrys	100 ml	roter Portwein
1	Bio-Orange		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Backofen samt ofenfester Form auf 80° vorheizen. Entenbrust kalt abwaschen und trocken tupfen. Die Haut rautenförmig einschneiden. Auf beiden Seiten mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Mit der Hautseite in die kalte Pfanne legen und 3-4 Min. bei mittlerer Hitze braten, bis die Haut kross ist. Wenden und 2 Min. anbraten. In die Form setzen und 45 Min. im Ofen (Mitte) garen. Entenfett abgießen, die Pfanne nicht auswaschen.
2. Die Butter klein würfeln und ins Tiefkühlfach geben. Cranberrys und Portwein in einem Topf aufkochen und bei schwacher Hitze zugedeckt 10 Min. ziehen lassen. Die Orange heiß abwaschen und abtrocknen, die Schale von einer Hälfte mit dem Zestenreißer abziehen, beide Hälften auspressen.
3. 10 Min. vor Ende der Garzeit die Pfanne erhitzen, Orangensaft hineingeben und 2 Min. einkochen lassen. Cranberrys samt Portwein, Bratensaft aus der Form und Orangenschale hinzufügen. Aufkochen, vom Herd nehmen und die kalte Butter unterrühren, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Entenbrust in Scheiben schneiden und mit Sauce auf vorgewärmten Tellern servieren.