



Keller's Rezeptdienst

| | | |
|----------------------------|------|------|
| Nr. 78 | Juni | 2009 |
| Entenbrust an Orangensauce | | |

ZUTATEN: für 8 Personen

2.4 kg Entenbrustfilets
Salz und Pfeffer aus der Mühle
10 TL Honig
60 g Butter
12 EL Orangenlikör
4 Orangen unbehandelt
600 g Crème fraiche

Zubereitung

1. Entenbrustfilets unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer bestreuen.
2. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen. Die Filets mit der Fettseite nach unten hineinlegen und etwa 6 Minuten braten. Filets wenden und von der anderen Seite ebenfalls etwa 6 Minuten braten. Kurz vor Beendigung der Bratzeit die Haut der Entenbrustfilets mit Hilfe eines Backpinsels mit Honig bestreichen und Butter dazugeben.
3. Die Entenbrüste mit Orangenlikör übergießen und aus dem Bratensatz nehmen. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten und zugedeckt warm stellen.
4. Orange heiß waschen, dünn schälen und die Schale in feine Streifen schneiden. Die Orange auspressen. Von dem Bratensatz das Fett mit einem Löffel abnehmen (entfetten) oder abgießen. Orangensaft und Orangenschale zu dem Bratensatz geben und diesen loskochen. Crème fraiche unterrühren und zum Kochen bringen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken, eventuell ausgetretenen Bratensaft von den Entenbrustfilets unterrühren.

Dazu: Frühlingsgemüse

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759
Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49

E-Mail: info@metzgerei-keller.ch • Internet: www.metzgerei-keller.ch