

Entenbrust in Orangensoße



Zutaten:

- Zutaten für 4 Personen:
- 800 g Entenbrust
- 200 g Sahne
- 4 Orangen
- 2 EL Honig
- Butterschmalz
- Worcestersauce
- Salz und Pfeffer
- Beilage: Sonntagsklöße

Zubereitung:

1. 3 Orangen auspressen, 1 geschälte Orange in Scheibchen schneiden, diese pfeffern und von beiden Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen, halbieren, warm stellen.
2. Entenbrust mit Salz und Pfeffer einreiben, in Butterschmalz von beiden Seiten ca. 3 Min. scharf anbraten, mit dem Orangensaft angießen, die Haut mit 2 EL Honig bestreichen und für ca. 25 Min. in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen geben, während der Garzeit 2 - 3 mal mit Orangensaft übergießen.
3. Die Ententeile aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Pfanne auf den Herd bringen, 200 g Sahne dazu gießen, gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce abschmecken, unter rühren aufkochen.
4. Ententeile auf einer Servierplatte anrichten mit den Orangenscheiben garnieren und mit der Soße servieren. Als Beilage eignen sich hervorragend Sonntagsklöße.