

Entenbrüstchen - Redwine to the duck

Für 4 Portionen - Hauptspeise

Backofengrill

- 1 Entenbrust gut waschen, trocknen und den Rand der Haut sauber parieren. Die Filets für die Sosse bereitlegen.
- 2 Die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur leicht anbraten bis das meiste Fett ausgelassen ist. (ca. 30 min)
- 3 Salzen und pfeffern, kurz ringsum anbraten und auf der Hautseite liegend warmstellen. (nicht heiss >> wird sonst zu durch)
- 4 Grob gehackte Zwiebel mit den Fleischabschnitten und den Filets scharf in etwas ausgelassenen Entenfett anbraten und mit Wasser aufgiessen.
- 5 Köcheln lassen. Eventuell mit Wasser auffüllen. Nach etwa 1 Std. durchsieben und etwas frischen Orangensaft, 4 EL Portwein hinzufügen und einreduzieren.
- 6 Erst nach dem Einreduzieren mit Salz und etwas Lady Elise abschmecken und warmstellen. Die Orangen Zesten abziehen und Orangen filieren.
- 7 Entenbrüste mit der Haut nach oben auf ein Backblech legen und grosszügig mit Lady Elise bepinseln. Mit hoher Grillstufe gratinieren.
Achtung: Nach gut kommt schwarz - dabei stehenbleiben!
- 8 Die Sossen auf den vorgewärmten Tellern verteilen und dünn geschnittene Entenbrust mit den Orangenfilets, Zesten und **Ofenkartöfelchen** anrichten.
- 9 Auf jeden Fall passt hier ein nicht zu herber Rotwein - etwas wärmer serviert.

Zutaten:

4 Entenbrüste
2 Orangen

2 Zwiebel
Portwein

Ghee

Salz
Pfeffer

135 gr. Orangenmarmelade Lady Elise

Bei dieser handgefertigten Marmelade werden die Orangen vor der Verarbeitung filetiert.

Dadurch schmeckt Lady Elise nicht bitter und überzeugt mit einem sehr intensiven Orangengeschmack.

Ofenkartöfelchen - Rosmarinus Italianus