

Weihnachten Rezepte

Entenbrust in Orangen Pfeffersauce mit Mandelbroccoli

Anzahl: 4 Portionen

Stichworte: Ente, Geflügel, Weihnachten

Entenbrust (ca. 200 g pro
-Person)
Butter, etwas
Salz

600 g Pfeffer
Thymian
Brokkoli
Mandelblätter

Für die Sauce

1/4 Liter Orangensaft
1/4 Liter Hühnerbrühe
4 Essl. Weißwein
4 Essl. Cointreau
Speisestärke
Orangenmarmelade

1 Essl. Cognac
Pfefferkörner grüne
Salz
Zucker
Pfeffer, weißer

Die Entenbrust an der Hautseite einschneiden, würzen und mit Butter in der Pfanne von beiden Seiten gut anbraten. Das Fleisch sollte in der Mitte noch rosa sein, wenn es aus der Pfanne genommen wird. Den Bratenfond mit Hühnerbrühe, Orangensaft, Weißwein und Cointreau auffüllen und kurz aufkochen.

Danach die Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf gießen, nachwürzen, dabei die Pfefferkörner hinzugeben. Dann die Sauce mit Speisestärke etwas abbinden.

Die Broccoli werden in Salzwasser abgekocht. Danach Butter und Mandeln im Topf anschwanken, die Broccoli hinzugeben und durchschwanken.

Als Beilage eignen sich Kroketten und Rösties.