

Entenbrust mit Sauce Bigarade

dg: ssg

Eine Variante der Canard à l'orange. Franzosen beschimpfen «eklatante Lüge» die Italiener, wer's erfunden hat. Jedenfalls ein Geschmackserlebnis, mit perfekter Harmonie zur gebratenen Entenbrust.

2 Orangen, Julienne und Saft
2 EL (20 g) Zucker
1 Schalotte, gehackt
1 dl Rotwein
Halber TL Pfefferkörner, zerdrückt
Halber TL Koriandersamen, zerdrückt
2 Orangen, Filets
50 g Portwein, Ruby, Niepoort
2 dl leichter, brauner Geflügeljus
Salz & 1 Prise Cayenne
50 g Butterwürfel, kalt
Balsamico TRADIZIONALE «Ciliegio» (ABTM)

2 Orangen 2 Minuten in Heisswasser einlegen, abtrocknen. Julienne der Haut abziehen und in kochendem Wasser 1 Minute blanchieren. Orange entsaften.

Den Zucker in einer Saucenpfanne hell caramelisieren. Schalotte kurz mitglacieren, mit Orangesaft und Rotwein ablöschen.

Pfefferschrot, Koriandersamen und Orangenjulienne begeben, auf 5 cl reduzieren.

Orangenfilets von 2 Orangen im Portwein aufwärmen.

Mit dem Geflügeljus auffüllen, bei mittlerer Hitze einkochen und durch ein feines Sieb abgiessen.

Die Sauce mit der Orangenjulienne nochmals aufkochen.

Den Fond der aufgewärmten Orangenfilets zur Sauce geben.

Nochmals reduzieren.

Mit der Butter aufmontieren, mit Salz, Cayenne und ABTM Ciliegio abschmecken.

Entenbrust

1 Entenbrust

Salz & Pfeffer

Ofen auf 100 Grad vorheizen.

Fettseite der Brust kreuzweise einschneiden.

Die Brust salzen & pfeffern. In kalter Pfanne, ohne Fettzugabe erst auf der Hautseite, **langsam** (Stufe 4 von 9) erhitzen. Dann rundum kurz und scharf anbraten. Im Ofen auf einem unterlegtem Gitter, mit der Hautseite nach unten, auf 60 Grad Kerntemperatur garen. Dies dauert 20 Minuten.

Vor dem servieren auf der Hautseite nochmals knusprig braten. Kurz warten, dann tranchieren und mit der wunderbaren Sauce Bigarade anrichten.

Variante

Das Fleisch nach dem Tranchieren mit wenig Gin bespritzen.