




Ente in Orangensauce

ZUTATEN

4 Entenbrustfilets, 1 unbehandelte Orange, 1 Glas Rotwein, Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt
etwas Öl, 300g Kroketten, 400ml Orangensaft, 100g Zucker, Balsamicoessig

ZUBEREITUNG



Die Entenbrustfilets abwaschen und trocken tupfen. Die Haut leicht einschneiden. Die Orange dünn abschälen und auspressen. Die Schale und den Saft mit Rotwein, Salz, Pfeffer und dem Lorbeerblatt vermengen. Die Filets in die Masse legen und etwa 2 Std. darin ziehen lassen. Einige Male wenden. Die Filets abtropfen lassen (Marinade aufbewahren), in einer Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten und bei 160°C im Ofen 10–15 Min. garen. Den Bratensaft aufbewahren. Die Kroketten nach Anleitung zubereiten. Den Orangensaft in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen und den Bratensaft der Ente einrühren. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit der Rotweinmarinade ablöschen und mit der Orangen-Bratensaft-Mischung aufkochen. Mit Balsamico abschmecken. Die Entenbrustfilets in gleichmäßige Scheiben schneiden, mit den Kroketten auf einem Teller anrichten und mit der Sauce servieren.
