



CHEFKOCH.DE

Entenbrust mit Ananas und grünem Pfeffer in Orangensauce

Die Ananashälfte noch zweimal der Länge nach teilen. Mit einem scharfen Messer den Strunk entfernen, das Fruchtfleisch von der Schale lösen und in Stücke schneiden.

Die Entenbrustfilets salzen und pfeffern, den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Auf dem Herd eine trockene Pfanne erhitzen, die Entenbrustfilets darin auf der Hautseite 4 Minuten anbraten, dann wenden und weitere 4 Minuten braten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit der Hautseite nach oben in einen Bräter legen. Bei mittlerer Einschubleiste 7 - 10 Minuten braten. Aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Den Bratensud in der Pfanne mit der Brühe ablöschen und stark einkochen lassen. Orangensaft und Grand Manier dazugeben und wieder etwas einkochen lassen. Die eiskalte Butter darunter schlagen und die Sauce damit binden. Den grünen Pfeffer und die Ananasstücke in der Sauce kurz erhitzen. Sauce mit Salz abschmecken.

Zum Anrichten das Fleisch schräg in dünne Scheiben schneiden, Sauce darüber gießen. Dazu passt Wildreis.

www.chefkoch.de

Zutaten für 4 Portionen:

- ½ Ananas, frisch, ca. 600 g
- 2 Stück Entenbrust
(Barbarie-Entenbrustfilets, 600 g)
- Salz und Pfeffer
- 1/8 Liter Fleischbrühe
- ¼ Liter Orangensaft
- 4 cl Grand-Marnier
- 50 g Butter, kalte
- 2 EL Pfeffer, eingelegter grüner

Verfasser: Tanit

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /