Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Entenbrust mit Portwein

Hauptspeise Geflügelgerichte



Zubereitung

Backrohr auf 80 °C vorheizen (am besten ein Backofen- Thermometer verwenden).

Die Fettschicht der Entenbrustfilets mit einem scharfen Messer gitterförmig einschneiden, ohne das Fleisch zu verletzen. Eine ofenfeste Pfanne erhitzen. Filets salzen, pfeffern und mit der Hautseite nach unten hineinlegen. 1 Minute anbraten, bis die Haut knusprig ist. Wenden und 1 weitere Minute braten. Entenbrustfilets im Ofen bei 80 °C 45 Minuten garen.

Schalotte abziehen, fein würfeln, mit Wein und Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma aufkochen. Bei starker Hitze auf knapp die Hälfte einkochen lassen. Salzen, pfeffern. Butter in kleine Stücke teilen und wieder kühl stellen.

Butter mit dem Schneebesen nach und nach unter die Sauce rühren. Filets in feine Scheiben schneiden, mit der Portweinsauce anrichten.

Zutaten

- 2 Entenbrustfilets (a etwa 380 g)
- Salz
- Pfeffer frisch gemahlen
- 1 Schalotte
- 150 ml Portwein
- 50 g Butter kalt
- 1/2 Pkg. Dr. Oetker Finesse Orangenschalen-Aroma