

[Home](#)[Spanisch](#)[Kochrezepte](#)[Bildergalerien](#)

Entenbrust



ca. 45 Min.

[zurück zur Übersicht]

Zutaten

2 - 3 Entenbrüste, zusammen ca. 900g

Einfache Marinade:

1 - 2 EL Sojasoße
1 - 2 EL Grenadine

je eine gute Prise
Anis, Pfeffer, Cayennepfeffer,
Chinagewürz, Kardamom
eine kleine Prise 5-Gewürz-Pulver

oder

Pikante Marinade:

Zutaten und Zubereitung
siehe Rezept Marinade für Entenbrust

Für die Soße:

ausgetretenes Entenfett vom Anbraten
400 ml Entenfond
1 Päckchen Instant-Bratensoße,
z.B. Bratensoße Extra von Knorr
ca. 100 ml kaltes Wasser
2 gehäufte TL Mehl
Saft einer sehr großen Orange
1 kräftiger Schuss trockener Sherry
je 1 gute Prise
Pfeffer, Cayennepfeffer, Curry,
Kardamom, Chinagewürz
eine kleine Prise 5-Gewürz-Pulver
etwas Salz
der beim Grillen ausgetretene Fleischsaft

oder

spezielle Orangensoße:

Zutaten und Zubereitung
siehe Rezept Orangensoße zu Entenbrust

Beilage:

Sehr gut passen Knödel, z.B. Serviettenknödel
und Rotkohl

Abwandlung:

Statt der einfachen Marinade eine pikante Marinade anrühren und einen Teil davon zum Würzen der Orangensoße nehmen

Zubereitung

Die Entenbrüste auf der Fettseite rautenförmig einschneiden. In einer Pfanne OHNE Fettzugabe auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze je 3 Min. anbraten, ZUERST auf der Fettseite! Die Entenbrüste in eine feuerfeste Form mit der Fettseite nach OBEN legen und den Backofen auf 170 - 175°C, Umluftgrill vorheizen.

Die Zutaten für die Marinade anrühren und die Fettseite damit bestreichen. Die Entenbrüste auf die mittlere Schiene in den Backofen stellen und etwa 20 Min. grillen, dabei immer wieder mit der Marinade bestreichen. Wenn die Entenbrust zu dunkel wird, die Hitze um ca. 10°C zurücknehmen.



In der Zwischenzeit das ausgetretene Entenfett vom Anbraten in einen Topf schütten und den Bratensatz mit dem Entenfond loskochen. Den Entenfond zum Fett in den Topf geben und aufkochen. Die Instant-Bratensoße hineinrühren und den Orangensaft dazu geben. Das kalte Wasser mit dem Mehl anrühren und ebenfalls dazu geben. Die Soße mit den Gewürzen abschmecken und ca. 10 Min. leicht köcheln lassen. Öfter umrühren.



Die fertigen Entenbrüste aus dem Backofen nehmen und 5 Min. ruhen lassen. Den ausgetretenen Bratensaft in die Soße rühren und die Soße nochmals abschmecken. Die Soße sollte eine leichte Grundsärfie haben.

Die Entenbrüste in 1 cm dicke Scheiben schneiden.