

Ente à l'Orange mit Feigen-Portwein-Sauce und gerösteten Maronen

Ein wahrer Genuss: Benedikt Fausts kreative Neuinterpretation der klassischen Ente à l'Orange: Die knusprig gebratene Ente harmoniert perfekt mit der fruchtigen Säure der Orangen, sodass jeder Bissen zum Gaumenschmaus wird.

Zubereitungszeit: 60 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- 4 Entenbrüste
- 3 Orangen (Filets und etwas Saft)
- 6 frische Feigen, gewürfelt
- 150 ml Portwein
- 200 g vorgegarte Maronen
- 1 EL Butter
- Thymian und Rosmarin, frisch
- 1 Zimtstange
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitung

Schritt 1

Entenbrüste vorbereiten: Haut der Entenbrüste kreuzweise einschneiden. In einer heißen Pfanne die Entenbrüste auf der Hautseite ca. 8 Minuten knusprig braten. Danach wenden und kurz auf der Fleischseite anbraten. Anschließend im Ofen bei 80°C ruhen lassen.

Schritt 2

Feigen-Portwein-Sauce: Die gewürfelten Feigen in einen Topf geben, mit Portwein und etwas Orangensaft ablöschen. Zimtstange und eine Prise Zucker hinzufügen und die Sauce auf die Hälfte reduzieren, bis sie leicht sirupartig wird.

Schritt 3

Orangenfilets: Orangen filetieren und beiseitestellen.

Schritt 4

Maronen rösten: Die Maronen auf ein Backblech legen, mit Butter, Salz, Pfeffer und frischen Kräutern vermengen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 10 Minuten rösten.

Schritt 5

Anrichten: Die Entenbrüste aufschneiden und mit den Orangenfilets und der Feigen-Portwein-Sauce anrichten. Geröstete Maronen dazugeben und servieren.

Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set
€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite Kochtopf 22x22cm mit
integriertem Siebeinsatz
€ 99,99



WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz
€ 179,99



WOLL® Diamor
Topf-Set, 3tlg. Ø
28cm jeweils mit
€ 259,99

