

# Entenbrust an Orangensauce

## Zutaten für 10 Personen

### Entenbrust

10 Entenbrüste  
1 EL Bratbutter  
Salz, Pfeffer

### Orangensauce

50 g Zucker  
5 Orangen  
1 dl Weisswein  
3 dl Braune Sauce  
3 dl Orangenjus  
1 dl Rahm  
4 cl Orangenlikör  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Orangen so schälen, dass die weisse Haut vollständig entfernt wird.  
Orangen filetieren und in Würfel schneiden.

Den Zucker in einer Pfanne karamelisieren und mit dem Weisswein ablöschen.

Die Braune Sauce und den Orangenjus beifügen und köcheln lassen.  
Zuletzt die Orangenvwürfel, den Rahm und den Orangenlikör zugeben und die Sauce abschmecken.

Noch einmal kurz aufkochen danach sofort nur noch warmstellen.

Die Entenbrüste waschen, trockentupfen und die Hautseite rautenförmig einschneiden.

Beidseitig mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und bei starker Hitze im Bratbutter auf der Hautseite scharf anbraten.

Bei reduzierter Hitze die Fleischseite auch kräftig anbraten. 2 bis 3 mal wenden. Nach ca. 8 Minuten langsam braten, sollten die Entenbrüste knusprig angebraten und innen rosa sein.

Anrichten und mit der Orangensauce servieren.