



## Entenbrust mit Orangen-Rahm-Sauce

### Zutaten für 4 Personen

2	Entenbrüstchen
1	Orange
3 EL	Zucker
2 dl	Rotwein
2 EL	Cognac
2 dl	Saucenrahm
1 Würfel	Fertig-Bratensauce
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Die Haut der Entenbrüste mehrmals einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit der Hautseite nach unten in die heisse Bratpfanne legen und bei hoher Hitze anbraten. Temperatur etwas zurückstellen und die zweite Seite braten. Entenbrüstchen aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einwickeln und nachgaren lassen. Von der Orange die äussere Schale mit einem Zestenmesser abziehen und die Frucht auspressen. Zucker in einer Chromstahlpfanne hellbraun karamellisieren lassen. Mit Wein und Orangensaft ablöschen. Bratensauce, Cognac beifügen. Zum Servieren die Entenbrüstchen schräg in Streifen schneiden. Dazu passt Reis oder gebratene Kartoffeln.