

... > Menüart > Hauptspeise > Geflügel

Entenbrust à L`Orange



★★★★☆ 4.42 (130 Bewertungen)

🗨️ 97 Kommentare

🕒 25 Min. 📊 pfiffig 📅 03.10.2008 📄 875 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

2



Portionen

2 Entenbrüste, a`ca. 250 g

3 Orange(n)

1 EL Gelee, schwarze Johannisbeer-

2 EL Grand Marnier

20 g Butter

1 TL Zucker

n. B. Salz und Pfeffer, Pfeffer

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 25 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 25 Minuten

Entenbrust waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Fettseite rautenförmig mit einem scharfen Messer einschneiden. Salzen und pfeffern.

Die Entenbrüste mit der Fettseite nach unten in eine kalte unbeschichtete Pfanne geben. Damit spart man sich unnötige Fettzugaben, da durch das Erhitzen genug Eigenfett zum Anbraten austritt. Herd erst auf volle Hitze schalten, dann auf mittlere. So lange anbraten, bis die Fettschicht schön knusprig ist. Danach wenden und ca. 1 min. auf der anderen Seite braten.

In einen kleinen Bräter den Saft von 2 Orangen und 1/8 Liter Wasser geben. Die Entenbrust mit der Fettseite nach oben hineingeben. Im vorgeheizten Backofen bei 225° etwa 15-20 min. geschlossen garen. Eventuell noch 5 min. ohne Deckel, damit die Fettseite schön kross wird. Die Entenbrust sollte innen noch zartrosa sein.

In der Zwischenzeit die Orange schälen, filetieren und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Zucker zugeben und kurz karamellisieren lassen. Die Orangenfilets von beiden Seiten darin braten.

Die Entenbrust in Alufolie wickeln und etwa 8 min. ruhen lassen.

Den Bratenfond aufkochen. Wenn nötig noch etwas Orangensaft oder Wasser zugeben. Mit Grand Marnier, Johannisbeergelee, Salz und Pfeffer abschmecken. Wer die Soße etwas eingedickt mag, kann mit etwas Speisestärke binden. Ich nehme bevorzugt jedoch etwas mehr Johannisbeergelee, da dies ebenfalls die Soße optimal bindet. Allerdings wird die Soße dadurch viel süßer, also Geschmacksache.

Die Entenbrust aus der Folie nehmen. In Scheiben schneiden und mit den Orangenfilets auf vorgewärmte Teller anrichten.

Als Beilagen passen:

Rösti, Mandelbällchen, Herzoginkartoffeln, Kroketten, Brokkoli mit Mandeln oder gemischte Blattsalate.

Rezept von

Jicky



Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

20.02.2021 20:31

akkeinath

Sensationelles Rezept, danke!! Allerdings frage ich mich, warum wir soviel Mühe darauf verwenden, die Kruste kross zu braten, wenn wir sie am Ende in Alufolie einwickeln? Vielleicht habe ich was falsch verstanden... aber auch ohne krosse Kruste hat das Ganze sensationell gut geschmeckt, die Soße, die karamelierten Orangen...ein Gedicht!

[Antworten](#)

17.01.2021 08:51

AnnikaundThomas

Hallo! Ich habe eine Frage: Wenn ich eine Entenbrust mit ca. 420 gramm habe, wie lange braucht die dann im Ofen? Vielen Dank für die Antwort!

[Antworten](#)

30.12.2020 19:14

Koch-Tina

Ein sehr leckeres Rezept. Die Entenbrüste waren sehr klein und deshalb hat es mit rosa nicht geklappt, aber das Fleisch war saftig und nicht fest. Ein toller Geschmack und ich werde das genau so noch einmal und zweimal und dreimal..... zubereiten. Wir hatten kleine Kartoffelklöße und Salat dazu. Echt klasse und danke für diese tolle Inspiration.

[Antworten](#)

26.12.2020 19:30

sineeer216

Bei uns gab es dieses Gericht an Heiligabend. Aufgrund Corona waren mein Freund und ich dieses Jahr auf uns allein gestellt was das Weihnachtsmenü betrifft. Wir haben uns genau an das Rezept gehalten, bis auf, dass wir Grand Marnier durch Cointreau ersetzt haben. Es ist einfach perfekt geworden.

Vielen Dank für das tolle Rezept!

[Antworten](#)

26.12.2020 14:51

Gingerkrissi

Haben das Rezept am 20.12. nachgekocht. Absolut klasse! Weder mein Freund noch ich haben bisher Entenbrust gemacht und es war wirklich hervorragend. Mangels Grand Manier haben wir es einfach weggelassen. Die Soße war himmlisch!

Dazu haben wir Herzoginkartoffeln selbst gemacht und einen Feldsalat-Mango-Salat gegessen. Absoluter Wahnsinn!

Antworten

02.12.2009 21:35

TinkerBell09

Hallo, ich hab da mal eine Frage. Wir haben nur beschichtete Pfannen da. Kann man diese Pfannen auch dazu nehmen oder wäre eine unbeschichtete Pfanne empfehlenswerter?

Liebe Grüße

TinkerBell09

Antworten

03.12.2009 13:50

Jicky

Hallo,

leider ist eine beschichtete Pfanne hier völlig ungeeignet um die Hautseite schön kross zu braten. Das Ergebnis ist nicht das gleiche, weil bei einer beschichteten Pfanne nicht mit großer Hitze gearbeitet werden kann wie mit einer Edelstahlpfanne. Die Anschaffung einer solchen lohnt sich auf jeden Fall.

LG Jicky

Antworten

10.11.2009 13:03

Jicky

Hallo Italia,

freut mich wenn es gut gelungen ist und Euch gemundet hat. Guter Tipp mit dem Wein! Vielen Dank.

LG Jicky

Antworten

08.11.2009 17:46

Italia

Hallo Jicky,

heute habe ich mich an die Entenbrust gemacht und mich weitgehend an Dein 1.stes Rezept gehalten und kann einfach sagen, sehr gut!!
Allerdings hatte ich kein Johannisbeergelee da und mußte mit Wildpreiselbeeren vorlieb nehmen.
Hat uns fein gemundet. Bild habe ich hochgeladen, dauert aber noch ein wenig - wie immer - !!
Als Beilagen gab es Rosenkohl und Serviettenknödel.
Danke für das feine Rezept.
Dazu haben wir einen Merlot aus Südtirol, St. Magdalena-Gries, Jahrgang 2005 getrunken.

Antworten

21.12.2008 07:38

Jicky

Hallo,

ich habe die Entenbrust gestern etwas anders gegart und zwar folgendermaßen:

Anbraten auf der Fettseite (Hautseite) bis die Fettschicht knusprig wird.
Umdrehen und kurz von der anderen Seite anbraten. Also alles noch so wie oben beschrieben. Dann habe ich die Entenbrust in die Form und ohne Deckel in den Backofen. Die Zeit allerdings reduziert auf 12 min. Im Anschluß durfte die Entenbrust offen auf einem vorgewärmten Teller für einige Minuten ruhen und wurde nicht wie im Rezept beschrieben in Folie gepackt. Danach nochmal für ca. 2 min. in den Backofen auf Grill stellen und danach die Entenbrust aufschneiden.

Das Ergebnis: Die Entenbrust war super zart, rosa und die Haut schön knusprig!
Die Soße wurde natürlich genauso gemacht wie beschrieben ;-))

LG Jicky

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

FAQ

Live Rezeptsuchen

bortsch rezepte, cashewmus rezepte, eierspeisen rezepte, gebeiztersaibling rezepte,
humus rezepte, kirchererbsen rezepte, kirsch-schmas rezepte, relish rezepte,
röstkartoffeln rezepte, zitronenessig rezepte

© 1998-2021 Chefkoch GmbH