

Barbarie Entenbrust mit einer pikanten Pfeffer - Orangenaufgabe

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein jahreszeitliche Rezept, schnell und einfach mit frischen Zutaten beschrieben

Zutaten

- 4 kleine, weibliche Barbarie Entenbrüste (1 pro Person)
- 1 saurerer Apfel
- 4-5 Backpflaumen
- 1/4 l trockener Rotwein
- Etwas Butterschmalz
- 4-5 Schalotten in kleinen Würfeln
- 20-30g Pinienkerne
- 2 Orangen
- 1 Zitrone
- 800g frische, gemischte Pilze wie: Pfifferlinge, Steinchampignons, Steinpilze etc
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

.

Schritt2

Die Marinade:

Schritt3

Aus dem Rotwein, dem Saft einer Orange und einer ½ Zitrone, gestoßenen Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, einem Lorbeerblatt, zwei Nelken, etwas Ingwer, 1 Zimtstange, Zitronen und Orangenschale sowie etwas Öl eine Marinade herstellen.

Schritt4

Darin die Entenbrüste einlegen. (Am Besten über Nacht)

Schritt5

Die Auflage:

Schritt6

Die Orangen filieren und die Segmente halbieren. Die Backpflaumen und die Apfel in grobe Würfel schneiden. Die Pinienkerne in einer Stielpfanne bräunen. Die Schalotten in etwas Butterschmalz glasig angehen lassen, Apfelwürfel, die Pflaumen und die Pinienkerne dazu geben.

Schritt7

Zuletzt folgen die Orangenstückchen, erst einmal an die Seite stellen.

Schritt8

Das Pilzallerlei

Schritt9

Die Pilze putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit einer Bürste oder Küchenkrepp säuber; auf gleiche Größe schneiden.

Schritt10

Einige gewürfelte Schalotten glasig angehen lassen und die vorbereiteten Pilze dazu geben, salzen und pfeffern.

Schritt11

Alles 4 - 5 min. zusammen braten, Farbe nehmen lassen. gehackte Petersilie darüber geben.

Schritt12

Die Entenbrüste:

Schritt13

Aus der Marinade nehmen, abtupfen,, parieren. Die überschüssige Haut etwas verdünnen und gitterförmig einritzen, salzen und pfeffern .

Schritt14

In Butterschmalz von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen. Auf einem Backblech, in dem 120 °-140 ° C vorgeheizten Backofen für ca. 25 min. schieben.

Schritt15

Danach prüfen, heraus nehmen und die Auflage darüber placieren. Weitere 5-6 min. im ausgestellten Backofen „ausruhen“ lassen.

Schritt16

Die Soße:

Schritt17

Die Bratpfanne mit der Marinade ablöschen, etwas reduzieren lassen und einige Stücke kalter Butter darunter heben. Nachschmecken, nicht mehr kochen lassen.

Schritt18

Anrichtevorschlag:

Schritt19

Die tranchoerten Entenbrüste richte ich auf den geschmorten Pilzen an, gebe die Soße drum herum.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** lherzhaft, pikant

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/barbarie-entenbrust-mit-einer-pikanten-pfeffer-orangenaufgabe/>