

Entenbrust mit Kräutern der Provence



Zutaten:

- 400 g Entenbrust
- 1 EL Honig
- 250 ml Orangensaft
- 2 Frühlingszwiebeln
- 200 g süße Sahne
- 2 cl Portwein
- Kräuter der Provence
- Meersalz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung:

Die Entenbrust in 1 EL Honig und 250 ml Orangensaft über Nacht einlegen.

Die Entenbrust mit Kräutern der Provence, Meersalz und Pfeffer würzen und in etwas Olivenöl kross anbraten. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 160°C Anfangstemperatur ca. 30 Minuten backen. Die Temperatur auf 190°C erhöhen und weitere 10-15 Minuten rosa fertig braten.

Frühlingszwiebeln fein schneiden, im Bratenrückstand andünsten und mit Portwein ablöschen. Anschließend mit der Sahne aufgießen, einziehen lassen und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen:

Rotkohl und Kartoffelknödel