



Zarte Entenbrust à l'orange

mit Ofen-Rosenkohl und Kartoffeln



40-50Min.



3-4 Personen

Die schönste Zeit des Winters ist geprägt von kulinarischen Genüssen, auch im Alltag darf es nun festlicher zugehen. Wie wäre es etwa mit zarter Entenbrust, die du mit einer fruchtigen Sauce mit Cranberrys und Orangen, gebackenem Rosenkohl sowie Kartoffeln mit feinen Petersilien-Bröseln servierst? Oder kombiniere sie mit Gebackener Roter Bete und Bratapfel mit Spekulatius zu einem tollen Weihnachtsmenü!

Was du von uns bekommst

- Butter ⁷
- festkochende Kartoffeln
- unbehandelte Orange
- Rosenkohl
- frische Petersilie
- Entenbrustfilet
- Knoblauch
- Geflügelbrühwürfel ⁹
- getrocknete Cranberrys
- rote Zwiebeln
- Semmelbrösel ¹

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- große Pfanne
- großer Kochtopf
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sparschäler
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 925.0kcal, Fett 51.3g, Eiweiß 44.3g, Kohlenhydrate 64.5g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen. Sobald das Wasser kocht, die **Kartoffeln** hineingeben und ca. 15-20Min. kochen, bis die **Kartoffeln** gar sind. Das Kochwasser abgießen.



4. Cranberrys hacken

Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen, in eine ofenfeste Schale geben und im Ofen ca. 10-15Min. oder bis zum gewünschten Garpunkt weitergaren. Die Pfanne mit dem **ausgetretenen Fett** beiseitestellen. Die **Cranberrys** grob hacken. Die **Orangenschale** abreiben, dann die **Orange** halbieren und auspressen. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



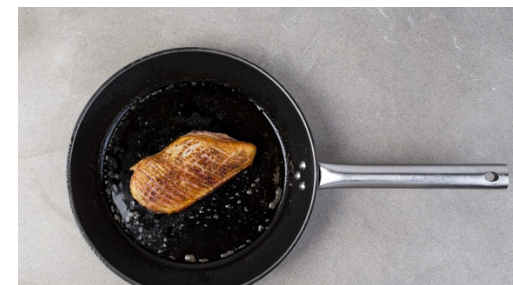
2. Rosenkohl vorbereiten

Ggf. die äußeren Blätter des **Rosenkohls** entfernen. Die **Rosenkohlröschen** halbieren, größere vierteln. Die **Zwiebeln** schälen und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Das **Gemüse** mit 2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen, in eine Auflaufform geben und im Ofen ca. 20-25Min. backen, bis der **Rosenkohl** gar ist.



5. Sauce zubereiten

Die Pfanne mit dem **Bratensatz** erneut erhitzen, 1/2EL Mehl unterrühren und mit 200ml Wasser ablöschen, ggf. etwas mehr Wasser zugeben. Den **Brühwürfel** in die **Sauce** bröseln. Die **Cranberrys**, die **Orangenschale** und die **1/2 des Orangensafts** dazugeben, die **Sauce** kurz aufkochen lassen und mit dem restlichen **Orangensaft**, Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Entenbrust braten

Die **Entenbrust** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Die Haut kreuzweise einschneiden, dabei darauf achten, nicht in das **Fleisch** zu schneiden. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. In einer großen Pfanne die **Entenbrust** zunächst auf der Hautseite ohne Zugabe von Fett ca. 2Min. scharf anbraten. Wenden und weitere 1-2Min. braten.



6. Brösel herstellen

Die **Butter** in einer kleinen Pfanne schmelzen. Die **Semmelbrösel** und die **Petersilie** hinzugeben und verrühren. Die **Kartoffeln** mit den **Petersilien-Bröseln** vermengen. Die **Entenbrust** schräg in dünne Tranchen aufschneiden und mit den **Kartoffeln**, dem **Ofengemüse** und der **Sauce** anrichten und servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [@](#) <#> **marleyspooning**