



Orangensoße für Ente à l'Orange

Zutaten für 2 Personen

- » für 2 Personen
- » 3 – 4 Orangen oder 350 ml Orangensaft
- » 1 Schalotte
- » Salz, Pfeffer
- » 1 TL Butter
- » 1 EL Entenschmalz
- » 200 ml Entenfond
- » 1 Lorbeerblatt
- » 1 EL Weißweinessig
- » 2 EL Orangenmarmelade
- » 2 EL Orangenlikör *Grand Marnier*
- » 1 EL Speisestärke zum Eindicken der Soße
- » grüne rote Pfefferkörner zum Garnieren
- » (gelbe) Kirschtomaten

Zubereitung

1. Orangensaft auspressen (ca. 350 ml)

2. Butter und 1 EL Entenschmalz (oder für die Ente bereits verwendete) Pfanne erhitzen.

3. Schalotte darin andünsten.

4. Mit Orangensaft und Geflügelfond ablöschen.

5. Lorbeerblatt, Thymianblätter und Weißweinessig dazu geben und ca. 15 Minuten einkochen lassen.

6. Mit Bratfett der Ente, Orangenmarmelade, Orangenlikör sowie Salz und Pfeffer abschmecken und dabei die Hitze reduzieren und noch 5 Min. einkochen lassen bis die Soße dicker wird.

7. Orangenfilets in der Soße anwärmen.

8. Lorbeerblatt entfernen.
