

Babarie Entenbrust mit einer Kumquats-Pfeffersoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 35m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '35m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine von Gekonntgekocht „vereinfachte, aber traditionelle Variation“ der „Ente à la Orange, denn gutes Kochen sollte nicht immer so aufwendig sein. Mit frischen Kumquats und feinem Gemüse und Kartoffel Gratin, ein echtes „Schmankerl“

Zutaten

- 4 mittelgroße frische Babarrie Brüste
- 1 Glas Entenjus als Fertigprodukt aus dem Supermarkt
- 150g Kumquats
- 1 Broccoli
- 8 Stangen Spargel
- 8 kleine Frühlingsmöhren
- 4 große Champignonköpfe
- 1 Knoblauchzehe für das Kartoffelgratin
- Etwas Orangensaft
- Etwas Orangenabrieb
- 400-500g Kartoffeln
- 1-2 Becher Sahne
- Etwas Reibkäse
- Etwas getrockneten, bunten Pfeffer
- 2cl Grand Manier
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Broccoli, Spargel und Frühlingsmöhren waschen, putzen, schälen und einzeln nach Garpunkten in Salzwasser "al dente" blanchieren ; in Eiswasser abkühlen.

Schritt3

Das Kartoffelgratin:

Schritt4

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, In eine ausgebutterte Auflaufform schichten.

Schritt5

Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und etwas Knoblauch würzen und für ca.20-25 Minuten in den auf 180° vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt6

Die Entenbrust:

Schritt7

Die Entenbrust mit Salz würzen und zuerst auf der Fleischseite anbraten, wenden und den bunten Pfeffer darüber geben.

Schritt8

Ca. 10-12 min. mit in den Backofen schieben, heraus nehmen.

Schritt9

In Silberfolie einschlagen und 5-8 Minuten "ausruhen" lassen.

Schritt10

(Sie muss unbedingt außen kross und innen appetitlich rosa bleiben)

Schritt11

Die Kumquats - Pfeffersoße:

Schritt12

In den Bratenfond die in Scheiben oder Viertel geschnittenen Kumquats geben, etwas angehen lassen .

Schritt13

Mit ca. 4 cl Orangensaft und etwas Entenjus verkochen, danach reduzieren.

Schritt14

Nachschmecken, Grand Manier hinzufügen und mit etwas kalter Butter aufmontieren, nicht mehr

kochen lassen.

Schritt15

Champignonköpfe in Butter braun braten, ebenso die ganzen Frühlingsmöhren, den halbierten Spargel und den Broccoli mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und etwas Zucker würzen.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Gemüse als buntes "Bouquet" dekorativ auf den Teller setzen. Entenbrust aufschneiden, die Soße mit den Kumquats Stücken angießen und Kartoffelgratin extra reichen.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** einfach, frisches gemüse, kartoffelgratin, lecker, orangensoße, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/babarie-entenbrust-mit-einer-kumquats-pfeffersosse/>