

# 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/>