



Geschnetzelte Babarie Entenbrust in Orangen-Pfeffersoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die kurz gebratene, schnelle, leckere Variante

Zutaten

- Für das Geschnetzelte:
- 3 - 4 weibliche, ausgelöste Babarie Entenbrüste
- 10 Stück kleine, halbierte Schalotten
- ½ l brauner Geflügel-Bratensaft (Conviniencia Produkt)
- 1 Zitrone (Abrieb und Saft)
- 1 Orange (Abrieb und Saft)
- Etwas eingelegten grünen Pfeffer
- 1/8 l trockener Rotwein
- Etwas Butter
- Etwas Öl
- Gewürze
- Für den Sellerie - Kartoffelstampf:
- 600 g gekochte Kartoffeln
- 200 g Knollensellerie
- Etwas Butter
- Etwas heiße Milch
- Salz und geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Vorbereitung der Entenbrüste:

Schritt2

Die Entenbrüste von der Haut befreien (geht auch mit der Haut) und die weiß - bläulichen Häute entfernen, anschließend in dünne Scheiben „schnetzeln“.

Schritt3

(Die Haut in kleine Würfel schneiden. (Sie wird kross ausgebraten, gesalzen und gepfeffert)

Schritt4

Die Orangen-Pfeffersoße:

Schritt5

Etwas Puderzucker hellbraun schmelzen und mit dem Orangensaft, etwas Zitronensaft und Rotwein ablöschen. Den Abrieb und den Bratensaft dazu geben; auf die benötigte Menge reduzieren lassen. Ev. mit Speisestärke binden und einen gehäufter Teelöffel eingelegten, grünen Pfeffer dazu geben. Nachschmecken, ev. mit etwas kalter Butter „aufmontieren“.

Schritt6

Der Sellerie-Kartoffelstampf:

Schritt7

Die mit dem Sellerie weich gekochten Kartoffeln stampfen, salzen und mit Muskatnuss würzen, etwas Butter und heiße Milch dazu geben und mit einem "Kochlöffel "glatt verarbeiten, nachschmecken.

Schritt8

Der Ansatz:

Schritt9

Die geschnetzelte Entenbrust salzen und pfeffern und in heißem Öl und etwas Butter in einer Stielpfanne von allen Seiten gut anbraten, leicht Farbe nehmen lassen.

Schritt10

Nicht zu viel auf einmal in die Pfanne geben, besser in zwei Arbeitsgängen bewerkstelligen.

Schritt11

Danach die Schalotten in der gleichen Pfanne bei mäßiger Hitze 4 - 5 min. braten, schmoren. Alles in die vorbereitete Soße geben, nicht mehr kochen lassen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Gern ergänze ich mein Entenbrust Geschnnetztes noch mit einigen Orangenfilets und richte mit dem Kartoffelstampf an.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** einfach, lecker, rustikal, schmackig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/geschnnetztes-babarie-entenbrust-in-orangen-pfeffersosse/>