



# 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

### Schritt 1

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/>