Kumquats – Pfeffersoße

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 13m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '13', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Eine „vereinfachte Gekonntgekocht Variation“ der „Ente à la Orange“

Zutaten

- 50 g frische Kumquats, geviertelt
- 1 Gläschen braune Enten Jus aus dem Supermarkt
- Saft von 2 Orangen und etwas Abrieb
- 1 El Zitronensaft und etwas Abrieb
- 2 cl Grand Marnier
- 1 El braune Butter
- 1 El eingelegte Pfefferkörner und etwas Pfeffer Lake, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die knusprig angebratenen Entenbrüste in Silberfolie wickeln und im Backofen zu Ende garen.

Schritt2

Den Bratensatz mit dem Orangensaft und Abrieben ablöschen, etwas frei kochen.

Schritt3

Die Kumquats dazu geben, etwas angehen lassen und die Enten Jus aufgießen. 3 - 4 min. köcheln lassen, die Kumquats weich dünsten. Ev. leicht mit etwas angerührter Speisestärke binden, Grand Marnier dazu geben, herzhaft, fruchtig nachschmecken.

Schritt4

Kurz vor dem Servieren etwas braune Butter darüber geben, nicht mehr kochen lassen.

Rezeptart: Braune Soßen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kumquats-pfeffersosse/