

Entenbrüstli mit Clementinensauce

Zubereiten: 25 Minuten

Garen im Ofen: 40 Minuten

Für 4 Personen

Zutaten:

Füllung:

- 2 Clementinen, nur Saft (ca. 1 dl)
- 1 TL Dijonsenf
- ¼ TL Salz
- wenig Cayennepfeffer
- 60 g Dörraprikosen
- 2 EL Rosinen
- 1 Weggli vom Vortag, ohne Rinde, gewürfelt

Fleisch:

- 2 Entenbrüstli (je ca. 380 g), vom Metzger zum Füllen an einer Schmalseite eingeschnitten
- ½ TL Salz, Pfeffer aus der Mühle

Mandarinensauce:

- 1 EL Zucker
- 1 EL Wasser
- 1 dl Weisswein
- 3 Clementinen, nur Saft (ca. 1.5 dl)
- 4 dl Gefügelnd aus dem Glas
- 2 EL Maizena
- 1 unbehandelte Clementine, abgeriebene Schale
- ½ TL Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 Clementinen, filetierte Schnitze

Zubereitung:

1. Vorbereiten: Ofen auf 120 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
2. Clementinensaft, Senf, Salz und Cayennepfeffer verrühren, mit den restlichen Zutaten mischen, kurz stehen lassen.
3. Die Fettschicht der Entenbrüstli kreuzweise einschneiden. Die Entenbrüstli füllen, mit Zahnstochern verschliessen. Zuerst mit der Fettschicht nach unten, dann auf der anderen Seite in einer leer erhitzten Bratpfanne (Chromstahl oder Gusseisen) je ca. 5 Min. anbraten (die Fettschicht muss knusprig sein). Unterseite würzen, mit der Fettschicht nach oben auf die vorgewärmte Platte legen. Im vorgeheizten Ofen ca. 40 Min. garen. Das Fleisch kann bei 60 Grad ca. 30 Min. warm gehalten werden.
4. Zucker und Wasser in einer Chromstahlpfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht, Pfanne von der Platte ziehen. Weisswein, Clementinensaft und Geflügelfond dazugiessen, zur Hälfte einkochen. Maizena mit wenig Wasser anrühren, unter Rühren begeben, ca. 1 Min. kochen. Abgeriebene Clementinenschale begeben, würzen.
5. Servieren: 20 Min. vor dem Servieren Clementinenfilets im Ofen wärmen. Fleisch schräg in Tranchen schneiden, mit etwas Sauce und den warmen Clementinenschnitzen auf Tellern anrichten.