



► ENTENBRUST MIT ROSE HIP DELIGHT – SAHNE-RAHM SOSSE



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Portionen Entenbrust à ca. 160 g
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Etwas Fett zum Anbraten

SOSSE:

4 EL Rose Hip Delight loser Tee von Ronnefeldt
¼ l Wasser
¼ l Rotwein
1 TL Honig
1 Thymianzweig
100 g geschlagene Sahne

Salz, Pfeffer
Saft einer mittelgroßen Orange
Etwas Brühe zum Aufgießen

ZEIT: 45 min.

Zubereitung Entenbrust: Die gewürzten Entenbrustportionen in einer Pfanne mit dem Fett auf beiden Seiten anbraten und mit der Hautseite nach unten in den vorgeheizten Backofen (180°C) für ca. 10-15 min. schieben. Danach das Fleisch mit Alufolie abdecken und 5 min. ruhen lassen.

Zubereitung Soße: Wasser, Rotwein, Orangensaft, Rose Hip Delight Tee und Gewürze aufkochen, mindestens 10 min. ziehen lassen. Danach durch ein Sieb abseihen. Den Bratenrückstand der Ente leicht eindicken, mit etwas angesetzter Brühe ablöschen, die Soße dazugeben und noch einmal kurz aufkochen lassen. Vor dem Anrichten mit geschlagener Sahne vollenden.

Guten Appetit!