

## Entenbrustfilet mit Orangen-Preiselbeersauce

### Zutaten für 4 Portionen:

2 Entenbrustfilets  
Salz  
Pfeffer  
½ Bund Thymian  
1 Bio Orange  
1 EL Butter  
2 TL Zucker  
250 ml Geflügelfond (aus dem Glas)  
1 Glas (220 g) Odenwald Wild-Preiselbeeren  
„Unser Feinstes“ oder Odenwald Bio-Genuss  
Wild-Preiselbeeren  
1 Prise Chilipulver



### Zubereitung:

Entenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne trocken erhitzen. Entenbrustfilets mit der Hautseite nach unten hineinlegen und anbraten, dabei den Thymian zufügen. Dann wenden und die Fleischseite anbraten. Entenbrustfilets und Thymian in eine Auflaufform legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad) ca. 15-20 Minuten braten. Vor dem Anschneiden aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen.

Orange abspülen und die Schale dünn abschneiden. Orangenschale in feine Streifen schneiden, den Saft auspressen. Entenfett bis auf einen kleinen Rest aus der Pfanne gießen. Butter in die Pfanne geben und schmelzen. Orangenschale und Zucker hineingeben und kurz karamellisieren lassen. Nach und nach den Orangensaft angießen. Geflügelfond angießen und 3-5 Minuten einkochen lassen. Den Bratensaft aus der Auflaufform zugeben. Preiselbeeren einrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Chilipulver abschmecken.

Entenbrustfilets aufschneiden und mit der Orangen-Preiselbeer-Sauce anrichten.

**Zubereitungszeit ca. 30 Minuten**

### Tipp:

Brokkoli, Rotkohl oder Rosenkohl runden das Entenbrustfilet mit Orangen-Preiselbeer-Sauce ab. Als Beilage Kartoffelkroketten oder Salzkartoffeln reichen.



*Guten Appetit!*