



## Grillierte Entenbrust an Orangensauce

Vor- und zubereiten: ca. **45 Min.**

„Einfaches Rezept mit grosser Wirkung!“

### Zutaten für 4 Personen:

- 4 Entenbrüste mit Fetthaut
- Sojasauce
- Olivenöl
- 6 - 7 Blutorangen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 KL Mehl
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

1. Bei der Entenbrust die Fetthaut leicht einschneiden damit sie beim Grillieren schön knusprig wird. Danach mit Sojasauce und dem Olivenöl marinieren.
2. Den Grill gut vorheizen lassen.
3. Die Entenbrust bei direkter Hitze von beiden Seiten je ca. 2 Minuten scharf anbraten. Anschliessend für ca. 10 - 12 Minuten indirekt weiter grillieren lassen bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist.
4. Für die Orangensauce werden Blutorangen ausgepresst und mit wenig Olivenöl und Knoblauch gemischt. Mit einem Kaffeelöffel Mehl vermischen und das Lorbeerblatt dazu geben. Kurz köcheln lassen und je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Danach die Entenbrust in Tranchen schneiden auf die Teller anrichten und mit der Sauce garnieren.

**Tipp:** Dazu passt Kartoffelstock, Nudeln oder Reis.

Dazu **empfehlen** wir folgendes **Zubehör** aus unserem **Shop** ([www.kukissima.ch](http://www.kukissima.ch)):



Edelstahl Zange Easy Locking  
NAPOLEON  
N° art. 560015



Zitruspresse  
moHA!  
N° art. 6930001

Bon Appetito!  
Giòana

