

Rezept des Monats: Dezember 2025

Ente in Madeirasauce und Orangenreis



Zutaten		Zubereitung
4	Entenbrüste, küchenfertig	Entenbrust abtupfen mit Honig, Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Entenbrust in einer backofengeeigneten Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 15 Minuten offen braten lassen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und an einer warmen Stelle zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen.
2 EL	Honig Salz, Pfeffer, Paprika	
50 g	Zucker	Für die Sauce Zuckermilch mit Butter karamellisieren und mit Essig und Madeira ablöschen, alles etwas einkochen lassen. Paprika mit Sparschäler schälen, in feine Würfel schneiden und in die Sauce geben. Stärke mit Sojasauce anrühren und die Sauce damit abbinden.
20 g	Butter	
4 EL	Balsamicoessig	Für den Orangenreis Orangen filetieren und dabei den Saft auffangen. Orangensaft mit Wasser und Salz aufkochen. Reis waschen, abtropfen lassen, in das kochende Wasser-Saft-Gemisch geben und bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten ausquellen lassen. Reis abgießen und abtropfen lassen.
12 EL	Madeira	
2	gelbe Paprika	
2 EL	Speisestärke	
8 EL	Sojasauce	Aus allen Zutaten eine Marinade herstellen und die Orangenfilet mit dem aufgefangenen Saft dazugeben. Alles gut durchmischen. Und die marinierten Orangenfilets als Topping auf den Reis geben.
4	Orangen	
400 ml	Orangensaft	Das Fleisch in Streifen schneiden und in der Sauce servieren.
400 ml	Wasser	
1 TL	Salz	
250 g	Langkornreis	
1 EL	Senf	
1 EL	Essig	
1 EL	Zucker	
1 EL	Öl	

