

## >> Entenbrustfilet mit Orangensoße <<

*Zutaten (für 4 Personen)*

2 Entenfilets  
Salz, Pfeffer  
2 TL Honig  
15 g Butter  
4 EL Orangenlikör  
1 unbehandelte Orange  
1 Becher Crème fraiche



### **Zubereitung**

Entenfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen. Die Filets mit der Hautseite nach unten hineinlegen und anbraten.

Dann die andere Seite. Die Haut mit Honig bestreichen und Butter dazugeben. Den Orangenlikör darüber gießen, aus dem Bratensatz nehmen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten und zugedeckt warm stellen.

Orange heiß waschen, trocken reiben, dünn schälen und die Schale in sehr feine Streifen schneiden. Die Orange halbieren und auspressen.

Von dem Bratensatz eventuell das Fett mit einem Löffel abnehmen oder abgießen. Orangensaft und Orangenschale zu dem Bratensatz geben und aufkochen lassen. Crème fraiche unterrühren und zum Kochen bringen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.