



Magrets de canard

aigre-douce

Entenbrust süßsauer

Pour 4 personnes

1 orange
 350 g de raisins blanc et noir
 2 magrets de canard
 2 échalotes
 35 g de beurre
 1 c.à s. de Grand Marnier
 1 c.à s. de vinaigre de cidre
 1 c. à c. de fond de volaille déshydraté
 1 c. à c. de miel d'acacia
 sel, poivre

Für 4 Personen

1 Orange
 350 g Weintrauben grün und blau
 2 Entenbrüste
 2 Schalotten
 35 g Butter
 1 EL Grand Marnier (Orangenlikör)
 1 EL Cidre-Essig (alternativ Apfelessig)
 1 TL Gemüsefond-Extrakt
 1 TL Akazienhonig
 Salz, Pfeffer

Retirez le gras qui dépasse autour des magrets, puis **incisez la peau** en la quadrillant.

Salez et poivrez.

Lavez et séchez les raisins noir et blancs, égrappez-les. Râpez l'équivalent de deux cuillerées à café de zeste d'orange, puis pressez le fruit.

Faites revenir les échalotes hachées dans 15 g de beurre jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur dorée. Réservez-les.

Faites cuire **dans la même poêle**. pendant 8 min environ, les magrets côté gras. Retournez-les et poursuivez la cuisson pendant 3 ou 4 min.

Emballez-les dans du papier d'aluminium et laissez-les reposer au chaud.

Jetez le gras rendu par les magrets dans la poêle.

Déglacez avec le Grand Marnier et le jus d'orange. Ajoutez le miel, les échalotes, le fond de volaille, le vinaigre de cidre et le zeste. Portez à ébullition, faites frémir jusqu'à réduction d'un tiers, puis rectifiez l'assaisonnement.

Poêlez les raisins pendant quelques minutes dans le reste de beurre. **Coupez** les magrets de canard en biais, en tranches assez fines, puis déposez-les **en éventail** sur les assiettes chaudes. Nappez de sauce, entourez de grains de raisin et **servez aussitôt**.

Entfernen Sie das außen überstehende Fett der Entenbrüste und **ritzen Sie die Haut** gitterförmig ein. Salzen und pfeffern.

Waschen und trocknen Sie die Weintrauben, entfernen Sie die Kerne. Reiben Sie von der Orange die Schale fein ab (1 EL), dann pressen Sie sie aus.

Schwitzen Sie die gehackten Schalotten in 15 g Butter an, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben. Beiseite stellen.

In der selben Pfanne die Entenbrüste ca. 8 Minuten auf der Hautseite anbraten.

Drehen Sie sie um und setzen Sie den Bratvorgang für 3 – 4 Min. fort. **Packen Sie sie in Alufolie ein** und halten Sie sie warm.

Entfernen Sie das Fett aus der Pfanne.

Löschen Sie mit Grand Marnier und Orangensaft ab. Fügen Sie Honig, Schalotten, Geflügelfond-Extrakt, Cidre-Essig und die Orangenschale hinzu. Zum Kochen bringen und um $\frac{1}{3}$ einkochen lassen, dann schmecken Sie die Soße ab.

Braten Sie die Weintrauben einige Minuten in der restlichen Butter. **Schneiden** Sie die Entenbrüste schräg in feine Scheiben, dann legen Sie sie **fächerförmig** auf vorgewärmte Teller. Mit Soße bedecken und Weintrauben umgeben. **Sofort servieren**.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

