

Geräuchertes Entenbrustfilet mit fruchtig-pikanter Sauce Cumberland

Für 2 Personen:

1 geräuchertes Entenbrustfilet im Backofen erwärmen, in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teller anrichten, mit der Sauce servieren

Sauce Cumberland

50 g Johannisbeer-Gelee mit etwas Rotwein und Orangensaft verrühren.

Von einer ungespritzten Orange und einer ungespritzten Zitrone die Schale dünn abschneiden und in feine Streifen schneiden, der Sauce zugeben.

Mit Zitronensaft, etwas Cayennepfeffer und Ingwer abschmecken



MARQUART GmbH

Feinkost- &
Gastronomie-Service

Edelfisch-Räucherei &
Feinkost Manufaktur

In den Waldäckern 2
D-75417 Mühlacker

Tel.: 0 70 41 / 96 37-0
Fax: 0 70 41 / 96 37-29

www.Marquart-Feinkost.de

