

Die Entenbrust wird rosa gebraten und in schräge Scheiben geschnitten,
Der Bratenfond wird mit etwas Weißwein abgelöscht, mit Creme Fraiche Himbeeren und
grünen Pfefferbeeren verfeinert.
Man kann auch mit frischem Orangensaft ablöschen.
Bitte darauf achten, dass die Himbeeren nicht zu lange drin sind und zerfallen.
Die Sauce halb über die Entenbrust geben.