

Ente mit Orangensauce

1	Ente ca, 1,7 kg
1 TL	Salz
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
¼ TL	Currypulver
Für die Sauce:	
100 g	Zucker
500 ml	Rotwein, rot
500 ml	Entenfond
3	Orangen, Schale und Saft davon (evtl. weniger Orangenschale)
50 ml	Orangenlikör
100 g	Butter, ausgelassene braune
50 ml	Portwein
½ TL	Speisestärke

Gesamtzeit ca. 4 Stunden 30 Minuten

Ente mit jeweils 1 TL Salz, 1 TL Paprikapulver und 1/4 TL Currypulver innen und außen einstreichen.
1 Orange mit einem spitzen Messer anpieksen und in die Ente schieben. Die Ente mit Zahnstocher und Küchengarn verschließen.

Ente auf den Rost des Backofens legen und darunter eine Fettpfanne schieben, in die man 1 Glas Wasser gießt.

Backofen auf 180°C einschalten und die Ente 1 Stunde darin braten.

Anschließend den Backofen auf 80°C herunter schalten und die Ente 1 Stunde weiter garen lassen.

Bis hier hat sich bereits viel Flüssigkeit in der Fettpfanne gesammelt.

Das wird entnommen, abgekühlt und in Fett und Fonds getrennt.

Anschließend den Ofen wieder auf 150°C erhitzen und die Ente nochmals 1 ½ Stunden braten.

Nie übergießen, nicht wenden, nicht anpieksen!

Sauce (siehe unten) vorbereiten

Nach den 1 1/2 Stunden die Ente herausholen.

Die Flüssigkeit erneut abgießen und in Fonds und Fett trennen.

Die Ente vor dem Anschneiden noch 10 Minuten ruhen lassen.

In dieser Zeit wird die bereits vorbereitete Sauce aufgewärmt, wobei der restliche Fonds ebenfalls in die Sauce gegeben und nochmals aufgekocht wird.

Sauce: Zucker in der Pfanne so lange aufheizen, bis er flüssig ist.

Mit dem Rotwein ablöschen.

Den Entenfonds dazugeben und alles etwas einkochen.

Anschließend Orangensaft, Orangenlikör und Butter dazu geben.

Das Stärkemehl im Portwein auflösen und

zusammen mit der abgeriebenen Orangenschale in die Sauce geben.

Noch einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Falls man möchte, kann man die Sauce noch passieren.

Sobald die Ente aus dem Ofen genommen worden ist und noch ruht,
die Hälfte des 2. Fonds zur Sauce geben und sie nochmals aufkochen.

Dazu passt gut: Kartoffelstock, Rotkohl, Rosenkohl oder Ingwer-Birnen-Rotkraut