

Ente mit Orangen

- 3 Äpfel (Boskoop), geviertelt
- 1 EL Butter
- 1 EL Orangenmarmelade
- 1 EL Grand Marnier
- 1 Barbarieente, ca. 2,5 - 3 kg
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Zucker
- 6 Orangen
- 1/2 Zitrone, Saft davon
- 1 EL trockener Sherry
- 1 EL Grand Marnier
- Speisestärke



Backzeit ca. 2 Stunden 30 Minuten

Apfelviertel in der Butter dünsten, mit Orangenmarmelade sowie dem Grand Marnier mischen.

Ente außen und innen salzen und pfeffern sowie mit der Apfelmischung füllen.

Die mit Rouladennadeln zugesteckte Ente mit der Brust nach unten auf den Rost (mittlere Schiene) in den auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen schieben.

In die Fettpfanne darunter kommen 250 ml heißes Wasser sowie der Saft von 1 Orange.

Ente nach 30 Minuten umdrehen und unter häufigem Beschöpfen (eventuell Wasser nachfüllen) in insgesamt 2 - 2,5 Stunden knusprig braun braten.

Falls sie noch nicht knusprig ist, durch Bepinseln mit Salzwasser oder Butter nachhelfen.

Für die Sauce den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Sherry ablöschen sowie mit dem Saft von 2 Orangen und der Zitrone aufgießen

Den losgelösten, entfetteten Bratfond der Ente ebenfalls zufügen, mit Salz, Pfeffer und Grand Marnier abschmecken, mit Speisestärke binden.

Aus 2 geschälten Orangen die Spalten herauslösen und diese in die Sauce geben. Die restliche Orange in Scheiben schneiden und zur Deko verwenden.

Beilage: Kartoffelplätzchen

Rotkohl mit Johannisbeergelee

Rosenkohl mit Esskastanien

Birnen-Ingwer-Rotkohl mit Preiselbeeren