

Gebratene Ente mit fruchtiger Orangensauce

2	säuerliche Äpfel
2 EL	Zitronensaft
2	Thymianzweige
1	Rosmarinzweig
2	Bio-Orangen
80 g	gemahlene Mandeln
½ TL	gemahlener Piment
	Salz, Pfeffer
2 kg	küchenfertige Ente

Für die Sauce:

50 g	Zucker
250 ml	Rotwein, rot
250 ml	Entenfond
3	Orangen
20 ml	Orangenlikör
30 ml	Portwein
½ TL	Speisestärke



Füllung: Äpfel in Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, kleinen Rosmarinzweig waschen, von einer Orangen die Filets herauslösen und unter die Äpfel mischen, gemahlene Mandeln und Thymian untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Ente waschen, trocken tupfen, Füllung einfüllen, Bauchöffnung mit Küchengarn zunähen oder mit Zahnstochern zustecken, Flügelenden und Bürzel abschneiden, Flügel und Beine am Körper befestigen.

Umluftgrillen: in den kalten Backofen

Fettpfanne mit Spritzschutz in Einschubhöhe 1

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

Ente mit der Brust nach oben auf den Rost in Einschubhöhe 2 (-3) legen

Umluftgrillen bei 180°C bei geschlossener Backofentür (große Ente bei 160°C)

wenn die Ente zu braun wird: mehrfach beschöpfen (eventuell Wasser nachfüllen) braten nach einer Stunde einmal wenden (mit einer Grillzange, nicht anstechen)

Grillzeit: 100 Minuten bei 2 kg, 150 Minuten bei 3 kg

2 Orangen mit einem scharfen Messer schälen und in Scheiben schneiden.

1 Orange ausquetschen zur Saftgewinnung

Von einer der Orangen Orangenschale gewinnen

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 und Orangenlikör dazu geben.

Stärkemehl in Portwein auflösen und zusammen mit der Orangenschale in die Sauce geben.

Noch einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, Orangenscheiben hinzugeben

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

Die Ente auf einer heißen Platte mit den Orangenscheiben anrichten. Die Sauce separat dazu reichen.

Variante: Ente nach Ende der Garzeit mit Honig bestreichen

Beilage: Rosenkohl mit Esskastanien oder Rotkohl

Kartoffelbrei mit Maronen oder Klöße

