

Die perfekte Weihnachtsente

1 Ente, 2,4 kg	200 g Sellerie	2 Möhren
1 Apfel	2 Zwiebeln	8 Backpflaumen
2 Lorbeerblätter	5 Pimentkörner	270 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer	Brühpulver	150 ml Rotwein
150 ml Orangensaft	1 EL Johannisbeergelee	

Am Vorabend die Ente aus dem Tiefkühlfach holen und auf dem Fensterbrett auftauen lassen. Heißt euren Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vor.

Ente vorbereiten: Ggf. Innereien herausnehmen und die Ente waschen und trockentupfen. Falls die Ente noch den Hautlappen am Hals hat, schneidet auch diesen ab. Genauso verfährt ihr mit dem Sterzel, also dem PopoAnsatz der Ente. Dort sitzen die Bürzeldrüsen und die sondern sonst einen unangenehmen Geschmack ab.

Nehmt hierfür am besten eine Geflügelschere. Reibt die Ente nun rundherum mit Salz ein und lasst sie eine Stunde ruhen.

Schält Sellerie, Apfel, Möhren und Zwiebeln und schneidet alles in grobe Stücke.

Gebt das Gemüse, die Backpflaumen, Lorbeer und Piment, die Flügel der Ente, sowie Magen, Hals und Herz auf ein Backblech. Aus all diesen Sachen entsteht ein wunderbarer Saucenansatz. Die Innereien sammeln wir vor dem Passieren der Sauce natürlich wieder heraus. Würzt alles mit Salz und Pfeffer.

Füllt die Ente mit einer Handvoll der Gemüsemischung vom Blech. Wer lieber eine Maronenfüllung möchte vermischt 200 g gegarte Maroni, 1/2 gewürfelte Zwiebel, 1/2 gewürfelten Apfel, 4 gewürfelte Backpflaumen mit Thymian, Salz und Pfeffer und füllt die Ente damit. Verschließt sie ggf. mit einer Roulandennadel. Ist aber nicht zwingend nötig. Gießt 150 ml Gemüsebrühe auf das Blech und legt die Ente mit der Brustseite nach oben auf einen Rost über das Blech. Ich nehme dafür ein Kuchengitter, aber ihr könnt auch einfach den Rost eures Ofens nehmen.

Gart die Ente 90-100 Minuten mit der Brust nach oben im Ofen.

Nehmt das Blech mit dem Saucenansatz heraus und schaltet den Ofen aus. Dreht die Ente um und lasst sie mindestens 15 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen. So verteilen sich die Fleischsäfte optimal. Stellt eine Auflaufform darunter, damit euer Ofen nicht schmutzig wird.

Gebt den gesamten Inhalt vom Blech in einen Topf und lasst alles noch mal gründlich hochkochen. Es darf ruhig ein bisschen ansetzen, wir wollen Röstaromen und Farbe! Füllt das Ganze nun mit 150 ml Orangensaft, 150 ml Rotwein und 200 ml Brühe auf. Wartet kurz und schöpft mit einer Kelle das Fett ab. Lasst die Sauce noch mal mindestens 20 Minuten kochen.

Schaltet den Ofen auf volle Temperatur Umluft und backt die Ente nacheinander von beiden Seiten knusprig braun. Sie muss jetzt nicht mehr garen, es geht nur um die Haut.

Achtet darauf, dass sie nicht zu dunkel wird.

Gebt die Soße in ein Sieb und passiert sie. Drückt alles mit ein bisschen Kraft durch, damit binden wir die Sauce ab. Schmeckt sie mit etwas Preiselbeermarmelade oder Johannisbeergelee, Salz und Pfeffer ab.

Zerteilt die Ente und serviert sie mit Soße, Rotkohl und Klößen.

Marry Kotter am 12. November 2023