

# Festtag-Ente mit Maronen und Bratapfel

## Für 6 Personen

### Für die Ente:

1 frische Bauernente ca. 2 kg	Salz	3 Zwiebeln
1 Apfel	1/2 Orange, unbehandelt	1 -2 Zweige Beifuß
2 Stangen Staudensellerie	2 Zweige Rosmarin	150 ml Rotwein
1 TL Speisestärke		

### Für die Bratäpfel:

2 EL Rosinen	10 ml Rum	6 kleine Äpfel
50 g Marzipan	2 EL Mandelsplitter	

### Für die Maronen:

100 ml Rotwein	350 g Esskastanien, gegart,geschält	1 EL Zucker
1 EL Butter		

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 190 Grad, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Die Ente ausnehmen, auswaschen und gut trocknen. Dann von allen Seiten, innen und außen kräftig mit Salz würzen. Die Zwiebeln und Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden, die Orange gut abwaschen und ebenfalls würfeln. 2 Zwiebeln, Apfel und Orange mit Beifuß mischen und die Ente damit stopfen. Mit Zahnstochern die Öffnung verschließen. Stangensellerie grob Würfeln und mit dem Entenklein, den restlichen Zwiebelstücken und Rosmarin mischen. Alles auf ein tiefes Backblech oder eine Bratreine geben und die Ente darauf setzen. Die Ente in den vorgeheizten Ofen geben und garen, nach ca. 45 Minuten ca. 200 ml Wasser angießen und die Ente während des Garens immer wieder damit begießen, auch immer wieder etwas Wasser zugeben. Die Ente insgesamt 1,5 -2 Stunden garen. Dann die Ente vom Blech nehmen und den gewonnen Bratfond in einen Topf passieren. Etwas Rotwein zugeben und die Soße etwas einkochen. Die Soße evtl. mit etwas Stärke binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen und die Ente nochmals ca. 10 Minuten kross braten. Für die Bratäpfel die Rosinen in Rum einweichen. Die Äpfel mit einem Apfelausstecher entkernen und unten leicht abschneiden, so dass sie stehen können. Marzipan, Mandelsplitter und die eingeweichten Rosinen vermengen und die Masse in die ausgehöhlten Äpfel füllen. Die Äpfel in eine Auflaufform geben und im heißen Backofen ca. 10-15 Minuten garen. Rotwein und Zucker in einen Topf geben und um mehr als die Hälfte einkochen lassen. Die Maronen und Butter zugeben und darin warm schwenken. Die Ente tranchieren, also Brust und Keulen auslösen und die Fleischstücke mit den Maronen und Bratäpfeln anrichten. Die Soße angießen und servieren. Dazu passen Kartoffelknödel oder Reiberdatschi.

Karlheinz Hauser Montag, 21. Dezember 2009