

# Orangen-Ente I

## **Für 4 Personen:**

1 Ente (ca. 2 kg), 1 Tl. Wacholderbeeren, Salz,  
Pfeffer, 5 unbehandelte Orangen, 4 El. Honig,  
1 Tl. Soßenbinder.

Ente innen und außen abspülen, gut trocken tupfen. Talgdrüse und das Fett in der Bauchöffnung abschneiden.

2 Orangen heiß waschen, die Schale sehr dünn abschälen, in ganz feine Streifen schneiden.

Wacholderbeeren fein zerdrücken, mit Salz und Pfeffer mischen.

Orangenschale zu den Gewürzen geben, die Ente damit innen und außen gut einreiben. Flügel unter den Rücken stecken, die Keulen zusammenbinden. Die so am Vortag vorbereitete Ente in Alu-Folie einwickeln und in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Ente mit dem Rücken nach oben in einen Bräter legen. Den Saft einer Orange und 100 ml Wasser mischen, zur Ente gießen, im geschlossenen Bräter im Backofen auf der 2. Schiebeleiste v.u. braten. Nach ca. 45 Minuten Ente herausnehmen.

Backofen auf 180°C stellen.

Den Sud entfetten, mit dem Saft 1 Orange, Orangenschale und 2 El. Honig verquirlen. Ente mit der Brust nach oben auf den Rost legen und mit der Fettpfanne zusammen in den Backofen schieben und ca. 80 - 90 Minuten braten. Während des Bratens die Ente häufig mit dem Orangensud bestreichen. Nach und nach ca. 1/4 l Wasser in die Fettpfanne gießen. Die übrigen 3 Orangen heiß waschen. Satt 1/2 Orange auspressen, übrige Früchte in dünne Scheiben schneiden. Orangensaft und 2 El. Honig erhitzen, die Orangenscheiben darin 1 - 2 Minuten ziehen lassen. Bratensud mit Hilfe einer Bratenbürste und etwas heißem Wasser aus der Fettpfanne lösen, in einen Topf geben, das Fett mit einem Löffel abschöpfen, kurz einkochen lassen. Evtl. mit 1 Tl. Soßenbinder wenig binden, gut abschmecken. Die Ente mit den Orangenscheiben anrichten.

Dazu schmecken z. B. gedünsteter Stangensellerie und Herzogin-Kartoffeln.

NN am 18. Februar 2012