

Orangen-Ente II

Für 4 Personen:

Ente:

1 Ente, 1 EL Butter, Salz,
1 Schalotte, grob gehackt, 1 Stück Ingwer, grob gehackt.

Marinade:

2 EL helle Sojasauce, 2 EL Sherry, trocken, 1 TL geriebener Ingwer,
1 EL Orangenmarmelade, Chilipulver, Pfeffer.

Soße:

200 ml Entenfond, 100 ml Orangensaft, 100 ml Sahne,
geriebener Ingwer, weißer Pfeffer, Weißwein, 6 Kumquats, geviertelt.

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Ente innen und außen kalt abwaschen und trockentupfen. Mit einem scharfen Messer einige Male in die Haut einritzen. Die Schalotte und den Ingwer in die Bauchhöhle geben, pfeffern und salzen. Ente von außen mit dem Salz und der Butter gut einreiben.

Aus den obigen Zutaten die Marinade mischen.

Die Ente mit der Marinade bepinseln und mit der Brust nach unten auf einen Rost legen. Das ganze auf die Fettpfanne geben und in den Backofen schieben, zweite Einschubleiste von unten. Immer wieder gut mit der Marinade bepinseln. Nach 40 Minuten die Ente herumdrehen. Sie braucht nunmehr weitere 30 Minuten. Und wieder immer wieder gut bepinseln. 10 Minuten vor Ende der Garzeit den Entenfond mit dem Orangensaft etwas einreduzieren lassen. Die Sahne zugeben und mit dem Ingwer, dem weißen Pfeffer und eventuell etwas Salz und Weißwein abschmecken. Die Kumquats zugeben und kurz in der Sauce erwärmen. In der Zwischenzeit die Ente aus dem Ofen nehmen und unter Alufolie entspannen lassen. Tranchieren und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern servieren.

Beilage: Pfannkuchlein mit Maiskörnern und ein grüner Salat.

NN am 19. Februar 2012