

Orangen-Ente

Step 1:

1 Ente, 2,1 kg	100 g Salz	1 TL Zucker
2 l Wasser	1 10-Liter-Gefrierbeutel	

Step 2:

4 Orangen	2 Rosmarin-Stängel (7-8 cm)	6-8 Thymian-Stängel (5-6 cm)
2 Zimtstangen	Salz, Pfeffer	400 ml Geflügelfond
2 Zahnstocher	2 Stück Schinkengarn (40-50 cm)	

Lack:

1 EL Agavendicksaft	2 EL Soja-Soße, hell	1 EL Balsamico
---------------------	----------------------	----------------

Soße:

Bratensaft (Ente)	1 EL Zucker	200 ml Orangensaft
1/2 TL Dijon-Senf	1 2 TL Speisestärke	2 EL Orangenlikör

Step 1:

Die Ente von Federn und Kielen befreien, Ente innen kalt ausspülen, abtropfen lassen, in einen ausreichend großen Gefrierbeutel geben.

Salz, Zucker in Wasser auflösen und zu der Ente in den Gefrierbeutel geben. Darauf achten, dass möglichst keine Luft im Inneren der Ente verbleibt. Die Luft aus dem Gefrierbeutel drücken, ihn verschließen, in eine Schüssel legen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Step 2:

Am nächsten Tag den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Ente aus dem Kühlschrank nehmen, Wasser abgießen, die Ente abtropfen lassen; von innen und außen trocken tupfen. Die Ente innen mit Salz - nicht zu viel, da die Ente im Salzwasser lag - und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Zwei Orangen halbieren und in 6-8 Spalten schneiden, gemeinsam mit einem Stängel Rosmarin, 3 Stängeln Thymian und einer Zimtstange in die Ente geben.

Die Bauchöffnung der Ente mit Zahnstochern verschließen.

Die restlichen Orangen in Scheiben (6-8 mm) schneiden, 3-4 Scheiben zurückbehalten, mit dem Rest einen Bratentopf auslegen. Den Geflügelfond hineingießen.

Die Ente rundum mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Die Flügel und die Keulen mit dem Garn fest an den Körper binden und die Ente mit der Brust nach unten in den Topf legen.

Auf dem Rücken der Ente die restlichen Orangenscheiben verteilen.

Rosmarin, Thymian und Zimtstange neben der Ente platzieren.

Den Topf auf die zweite Schiene von unten in den Backofen schieben.

Zunächst eine Stunde backen, dabei alle 10-15 Minuten mit dem Geflügelfond übergießen.

Nach einer Stunde die Ente umdrehen, sodass die Brust oben ist. Die Brust muss nicht mehr mit Orangenscheiben bedeckt werden.

Die Ente eine weitere Stunde braten, dabei wieder alle 10-15 Minuten mit dem Geflügelfond übergießen.

Nach den zwei Stunden, den Topf mit der Ente kurz aus dem Backofen nehmen, Backofentemperatur auf 210°C erhöhen und den Bratensaft durch ein Sieb in einen Topf gießen; die Orangenscheiben im Topf belassen. Diese wieder verteilen und die Ente mit der Brust nach oben zurücklegen.

Lack:

Agavendicksaft, Soja-Soße und Balsamico verrühren.

Die Ente, nach dem Abgießen des Bratensaftes, auf der Brustseite und seitlich mit diesem Lack einpinseln.

Die Ente zurück in den Ofen geben.

Alle 8-10 Minuten mit dem Lack einpinseln.

Nach rund 40 Minuten hat die Ente die gewünschte Farbe.

Soße:

Während die Ente in Backofen bräunt, den Bratensaft entfetten.

In einem Topf den Zucker karamellisieren; das Karamell nicht zu dunkeln werden lassen. Mit dem Orangesaft ablöschen.

Den Bratensaft hinzugeben und alles einreduzieren (ca. 30%).

Mit Dijon-Senf, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Speisestärke in etwas Wasser anrühren und die Soße damit leicht binden; kurz aufkochen lassen.

Vom Herd nehmen und mit Orangenlikör verfeinern.

Die Ente aus dem Ofen nehmen, tranchieren und mit der Soße servieren.

NN am 11. April 2024