

Ente Orange mit Wirsing-Semmel-Knödel

Für 4 Personen

1 ganze Bauernente	2 Zweige Thymian	2 Orangen gepresst, Zesten
300 ml Geflügelfond	2-3 TL Speisestärke	4 -5 große Wirsing-Blätter
3 Laugenbrötchen	200 ml Milch	2 Eier
45 g Paniermehl	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Die küchenfertige Ente (ohne Bürzel) von innen und außen salzen und mit dem Thymian füllen. Dann auf einem Ofenrost bei 200 Grad OberUnterhitze je nach Größe ca. 1 1,5 Stunden in den Ofen schieben.

Unter der Ente ein Ofenblech mit etwas Wasser zum Auffangen vom Fond einschieben.

Die Laugensemmeln in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit der heißen Milch übergießen. Dann mit den Eiern und dem Paniermehl zu einer Masse kneten.

Die Wirsingblätter in kochendem Wasser für ca. 2 Minuten blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Blätter in einem Tuch mit einem Nudelholz schön platt walzen, dann mit der Außenseite nach oben die Knödelmasse darauf geben. Dann zusammenrollen und in Klarsicht und Alufolie stramm einwickeln. Dann im heißen Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten die Knödelrollen auspacken und in Butter und etwas ÖL schön kross braten.

Die Ente aus dem Ofen nehmen, Burst und Keule auslösen und im Ofen bei 100 Grad warm legen. Falls die Entenhaut nicht richtig kross ist, kann man den Ofen auch auf Grillfunktion stellen und die Ente noch ein wenig gratinieren.

Parallel den Sud von dem Blech mit Geflügelfond, dem Orangensaft, den Zesten und dem Geflügelfond mischen und einkochen. Zum Schluss mit der Speisestärke abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gebratenen Knödel in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten, die Ente dazugeben und mit der Sauce nappieren.

Björn Freitag am 21. Dezember 2019