

Ente im Ganzen im Ofen kross gebraten

Für 2 Personen:

Zutaten 1 Ente (1,2 – 1,4 kg) Salz

Die Ente unter fließend kaltem Wasser kurz abbrausen, mit Küchenkrepppapier trockentupfen und den Bürzel abschneiden.

Anschließend mit Salz von innen und außen würzen. Nun mehrfach in Klarsichtfolie von allen Seiten straff einwickeln.

Auf einem Backgitter auf der mittleren Schiene des Backofens bei 70 °C Umluft 11 Stunden lang garen.

Nun die Ente aus dem Ofen nehmen, bei Zimmertemperatur kurz abkühlen lassen und vorsichtig die Folie aufschneiden. Die Folie von der Ente abziehen und nun entweder die Ente direkt weiterverarbeiten oder in frische Klarsichtfolie wickeln und entweder im Kühlschrank (2 bis 3 Tage haltbar) oder im Tiefkühlfach (3 bis 4 Wochen haltbar) lagern.

Sollte die Ente gefroren sein, muss diese vor der Weiterverarbeitung aufgetaut werden. 30 Minuten vor dem Servieren der Ente den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Ente auf ein Backgitter in die Mitte des Backofens schieben.

Direkt darunter ein Backblech hineinschieben. (Beim Rösten der Ente tritt das Fett aus der Haut aus. Dieses wird auf dem Blech aufgefangen und verbrennt dann nicht im Ofen.) Alle 10 Minuten das entstandene Fett aus dem Blech abgießen.

Nach 25 bis 30 Minuten ist die Ente perfekt knusprig und rösch. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Schneidebrett setzen, 3 bis 4 Minuten ruhen lassen und anschließend die Keulen sowie die Bruststücke abschneiden und servieren.

TIPP:

Das Ganze funktioniert auch mit einer Enten-Doppelbrust am Knochen, falls eine ganze Ente zu viel sein sollte. Dieses Stück braucht nur neun Stunden im Ofen bei gleicher Temperatur.

Alexander Herrmann am 06. Dezember 2020