

Die perfekte Weihnachtsente

Für 4-6 Portionen

1 Freiland-Flugente (3,5-4 kg)	2 Entenkeulen	1 Sellerieknolle
3 Petersilienwurzeln	10 Schalotten	2 Boskoop Äpfel
3 Lorbeerblätter	3 Orangen	1 Bündel Majoran
1 Bündel Beifuß	1 Zimtstange	100 ml kräftiger Rotwein
2 Ingwerknollen	100 gr. Zucker	1 Prise Sezuanpfeffer
1 Prise Salz	1 Prise Schwarzer Pfeffer	1 Schuss Öl nach Wahl
1 paar cm Küchengarn	1 paar Zahnstocher	

Entenklein aus der Ente nehmen. Ente mit Küchenpapier säubern, dabei auch innen gut trocken tupfen, dann innen mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus Sellerie, Äpfeln, Orangen, Petersilienwurzel, Schalotten, Ingwer, Zimt und Sezuanpfeffer eine bunte Füllung zubereiten. Die Ente damit $\frac{3}{4}$ voll füllen, anschließend mit Zahnstochern und Küchengarn zunähen.

Den Ofen auf 180° vorheizen. Die Ente von allen Seiten würzen und mit Öl bepinseln. Die Ente mit der Brustseite nach oben in den Bräter und für ca. 2 - 2 1/2 Stunden im Backofen braten. Dabei Ente gelegentlich mit dem ausgetretenen Bratensaft übergießen.

Die Sauce:

Das Entenklein, wenn nötig, säubern. Dann die zusätzlichen Entenkeulen, Schalotten, Sellerie, Ingwer und Petersilienwurzel klein schneiden. Alles in einem Topf anbraten.

Den Zucker in einer kleinen Pfanne karamelisieren und dann mit dem Saft aus 1/1/2 Orangen ablöschen. Die angebratenen Saucen-Zutaten mit dem kräftigen Rotwein ablöschen und auf kleiner Flamme einkochen.

Jetzt den aufgelösten und leicht eingekochten Orangenzucker zur Sauce in den Topf geben. Lorbeerblatt, Sezuanpfeffer, Orangenschale und etwas Zimt dazugeben. Je nach Saucenmenge: Noch mit fertigem Geflügelfond auffüllen und nochmal leicht einkochen. Am Schluss alles durch ein Sieb passieren, fertig ist die Sauce.

NN am 06. Dezember 2020