

# Gebratene Ente mit Marsala-Soße

## Für 6 Personen:

1,6 kg ganze Ente                    2 TL chines. Fünf-Gewürz-Pulver    1 Clementine  
6 frische Lorbeerblätter

## Bratensoße:

1 Knoblauchzwiebel                2 Karotten                                2 rote Zwiebeln  
3 EL Mehl                                100 ml Marsala                            1 L Hühnerbrühe

Den Ofen auf 180°C/350°F/Gas 4 vorheizen.

Entfernen Sie überschüssiges Fett aus dem Hohlraum der Ente und schneiden Sie dann mit einem scharfen Messer die Brust und die Beine vorsichtig kreuz und quer in einem Abstand von etwa 1 cm ab.

Die Ente mit Meersalz, schwarzem Pfeffer und dem Fünfgewürz würzen, dann überall einreiben, damit der Geschmack in allen Ecken und Winkeln ankommt.

Die Clementine halbieren und zusammen mit den Lorbeerblättern in den Hohlraum legen. Die Ente in ein mittleres Bratblech geben und ca. 1 Stunde 20 Minuten braten.

In der Zwischenzeit die Knoblauchzwiebel über die Mitte halbieren, dann die Karotten und Zwiebeln schälen und grob in Scheiben schneiden.

Wenn die Zeit vorbei ist, nehmen Sie das Bratblech aus dem Ofen. Heben Sie die Ente vorsichtig an und streuen Sie das Gemüse in das Tablett, um einen Untersetzer herzustellen. Setzen Sie die Ente auf das Gemüse und bringen Sie das Tablett für weitere 40 Minuten in den Ofen, oder bis die Ente schön knusprig ist und das Fleisch leicht vom Knochen abfällt.

Sobald Sie perfekt gekocht sind, nehmen Sie die Ente auf einen Teller, um sich auszuruhen, während Sie mit der Soße weitermachen.

Fügen Sie das Mehl zum Gemüse hinzu, dann pürieren Sie alles zusammen mit einem Kartoffelstampfer und kratzen Sie die ganze klebrige Güte von unten auf.

Bei mittlerer bis hoher Hitze untergießen, Marsala eingießen und sprudeln lassen und unter rührendem Rühren wegkochen.

Die Brühe dazugeben, dann zum Kochen bringen und etwa 15 Minuten köcheln lassen oder verdicken und reduzieren. Durch ein grobes Sieb abseihen, Fett von der Oberfläche abschöpfen und dann nach Geschmack würzen.

Zerkleinern oder schnitzen Sie die Ente und servieren Sie sie dann mit der Soße an der Seite. Schön zu Entenfett-Bratkartoffeln, saisonalem Grün und Cranberrysauce.

Jamie Oliver am 31. Oktober 2021