

Ente mit Petersilienwurzel-Creme, Pfeffer-Cassis-Feigen

Für vier Portionen

Oldenburger Ente (2 kg)	Bindfaden	8 Petersilienwurzeln
Geflügelfond	2 Feigen	250 ml Cassislikör
4 Orangen	600 ml Orangensaft	Orangenöl
alter Balsamico	1 Bund Petersilie	Butter
1 Zitrone	1 Apfel	1 Ingwerknolle
Zucker	1 Zweig Thymian	Mignonette Pfeffer
Salz		

Die Ente von innen mit etwas Petersilie, Salz und Mignonette Pfeffer würzen und zubinden. Anschließend auf ein mit Wasser beträufeltes Backblech legen und in dem vorgeheizten Ofen für 70 Minuten garen. Den Cassislikör und den alten Balsamico in einem Topf erhitzen und einreduzieren. Die halbierten Feigen, etwas groben Pfeffer und einige Butterflocken hinzufügen und erneut einreduzieren, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat. Einen weiteren Topf mit Wasser ansetzen. Die Petersilienwurzeln schälen, nach Belieben schneiden und im Wasser garen. Dann das Wasser abgießen und etwas Butter sowie gehackte Petersilie zu den Petersilienwurzeln geben. Den Apfel schälen und darüber reiben sowie einige Spritzer Zitronensaft dazugeben. Etwas Orangenabrieb sowie den ausgepressten Orangensaft und etwas Orangenöl in einen dritten Topf geben und einreduzieren (bei Bedarf kann etwas Geflügelfond hinzugefügt werden). Die Orangensauce mit schwarzem Pfeffer, etwas geriebenem Ingwer und dem Zucker verfeinern. Den Thymian hinzufügen und die Sauce mit Butterflocken abbinden. Mit Salz und grobem Pfeffer abschmecken.

Serviervorschlag:

Die Petersilienwurzel-Stückchen auf einem Teller anrichten und die Feigen-Sauce daneben gießen. Die Ente in Tranchen schneiden und mit etwas Pfeffer und Salz würzen. Die Orangensauce über den Petersilienwurzeln verteilen.

Ali Güngörmüs am 23. Dezember 2014