

Gebratene Ente mit Brioche-Füllung

Für 4 Portionen

150 g Brioche (vom Vortag)	1 Zwiebel	2 El Olivenöl
4 El Mandelstifte	1 El Thymianblätter	Salz
200 ml Schlagsahne	1 Ei (Kl. M)	1 Ente (2 kg)

1. Brioche würfeln und in eine Schüssel geben. Zwiebel würfeln.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig braten. Mandeln zugeben und kurz mitbraten. Thymian zugeben, salzen. Sahne zugießen und leicht erwärmen. Alles über die Brioche-Würfel gießen, mischen und 5 Minuten ziehen lassen. Ei zugeben und gründlich untermischen.
3. Die Ente innen gut auswaschen und trockentupfen. Flügelknochen abschneiden. Flomen (Entenfett) entfernen. Die Füllung in die Ente geben. Die Öffnung mit Holzspießchen und Küchengarn verschließen.
4. Ein tiefes Backblech mit Wasser füllen und ein Gitter darüberlegen. Die Ente auf das Gitter setzen und im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) im unteren Drittel 1,25 Stunden goldbraun braten.
5. 2 Tl Salz in 100 ml Wasser auflösen. Die Ente mithilfe eines Pinsels mit dem Salzwasser bestreichen und weitere 15 Minuten garen.

Tim Mälzer am 11. 12. 2010