



Ente à l'Orange



Zutaten:

1 Ente
8 Orange(n)
2 EL Zitronensaft
1/2 Bd Thymianzweig(e)
250 ml Weißwein
3 EL Orangenlikör
Pfeffer
Salz



Staub Gänsebräter
oval aus
Gusseisen in
schwarz



Dick
Tranchiermesser
Premier Plus mit
Wellenschliff



Emile Henry
Hähnchenbräter
XL in granatapfel



Skeppshult Bräter
oval 6 Liter mit
Gusseisendeckel



Le Creuset Bräter
Signature oval in
ofenrot



Microplane Zester-
Reibe Premium in
schwarz



cilio Profi
Saftpresse Amalfi
in hochglanz rot



Scherenmanufaktu-
r Paul
Geflügelschere



Zassenhaus
Pfeffermühle
FRANKFURT,
Buche natur

1

Die frische Ente innen und außen waschen, mit gründlich Salz und frisch gemahlenem Pfeffer einreiben. Die Schale einer ungespritzten Orange mittels eines scharfen Messers hauchdünn abschneiden. Die Ente zusammen mit der Schale und einem ½ Bund frischer Thymianzweige füllen.

2

Einen Bräter aus Aluminiumguss, Gusseisen oder Keramik auf den Herd stellen. Die Ente in Bratfett oder etwas Butter auf allen Seiten goldgelb anbraten.

3

In einer kleinen Stielkasserolle 2 Esslöffel Butter zerlassen. Einen Zester zur Hand nehmen und die Schale einer weiteren Orange abreiben. Mit der geschmolzenen Butter mischen und die Ente damit einpinseln.

4

Die Ente nun mit der Brust nach unten für ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen (180 °C Ober/Unterhitze) braten.

5

Nun den Saft von 4 Orangen mithilfe einer Saftpresse auspressen. Den Saft mit Weißwein und Orangenlikör mischen. Die Ente drehen, die aromatisierte Flüssigkeit zugeben und weitere 2 Stunden garen. In dieser Zeit immer wieder mit Flüssigkeit bestreichen.

6

Inzwischen eine weitere Orange in feine Streifen schneiden und in einem kleinen Kochtopf 5 Minuten blanchieren. Mit einer Siebkelle abschöpfen, unter kaltem Wasser abspülen und beiseite stellen.

7

Die Ente am Ende der Garzeit mit einer Geflügelschere oder einem Tranchierbesteck in 8 bis 10 Stücke zerteilen und auf dem Rost 10 cm unter dem Grill knusprig braten.

8

Die Bratensauce mit dem Zitronensaft und der Orangenmarmelade aufkochen. Nachsalzen und pfeffern. Eine filetierte Orange und die blanchierten Orangenschalen beifügen.

9

Mit Kartoffelgratin oder einfach nur einem knusprigen Baguette servieren.

Für die Eiligen unter uns: Wenn es keine komplette Ente sein soll, nehmen Sie einfach eine Barbarie-Entenbrust zur Hand. Salzen und pfeffern sie diese und braten sie in einer Pfanne an. Nun die Schale einer Orange darüber reiben, ein paar Orangenfilets dazugeben und fertig ist der Entenschmaus!