



Zutaten:

(ohne Innereien) 2,3 kg Ente
nach Bedarf Meersalz
15 ml Olivenöl
4 Zwiebel(n), rot
1/2 Kn Knoblauch
20 g Salbeiblätter
1 Glas/Gläser
Orangenmarmelade



Le Creuset Bräter Signature oval in kirschrot



Rösle Backpinsel



Fleischmesser Rückenspitz groß von Windmühlmesser



Scherenmanufaktur Paul Geflügelschere geschmiedet Nr. 308



Meyer-Mayor Küchentuch Streifen, hellgrau

1

Zur Vorbereitung die ganze Ente bereits am Vorabend unter fließendem Wasser abwaschen und anschließend mit einem Tuch trocken tupfen. Über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

2

Den Backofen auf 220 °C (200 °C Umluft) vorheizen.

3

Die Haut der Ente großzügig salzen und zusammen mit dem Olivenöl einreiben. Die Ente mit der Brustseite nach oben in einen ovalen Bräter (ca. 31 cm lang) legen und 20 Minuten im Backofen backen. Die Ente aus dem Ofen nehmen und den Temperatur des Ofens auf 180 °C (160 °C Umluft) reduzieren.

4

Knoblauchzehen, die geviertelten Zwiebeln sowie die Hälfte der Salbeiblätter um die Ente herum und unter der Ente im Bräter verteilen. Den Braten im Bräter mit Deckel ca. 1 Stunde lang garen.

5

Den Bräterdeckel abnehmen und eine weitere halbe Stunde braten. Kurz vor Ende der Backzeit die Marmelade in einen kleinen Topf füllen und vollständig erwärmen. Mit einem Pinsel die Hälfte der Marmelade auf der Ente verteilen und 20 weitere Minuten ohne Deckel im Ofen backen.

6

Zum Schluss die restlichen Salbeiblätter auf der Entenbrust verteilen, mit der restlichen Marmelade einpinseln und 10 letzte Minuten braten. Vor dem Tranchieren ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Wenn Sie die Wahl haben greifen Sie im Laden gerne zu "Sevilla Orangenmarmelade!"