

Ente à l'orange

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Besonderes Zubehör

Cocotte

Ente à l'orange klingt ja schon geradezu *délicieux und wunderbar français!* Aber stammt diese Köstlichkeit wirklich aus dem Ofen der Franzosen? Da ist man sich nicht ganz einig – aber während sich Italiener und Franzosen streiten – bin ich einfach nur froh, dass es **Ente mit Orangensauce** gibt! Eine knusprige Ente allein ist ja schon der Knaller, aber spätestens bei der **feinsüßlichen Orangensauce** gibt es für mich kein Halten mehr. Ein Löffel für mich, ein Löffel für dich... und wieder für mich... na gut – und für die Gäste natürlich!

Zutaten für 4 Portionen

Für die Ente à l'orange

1 küchenfertige Ente (1,5 - 2 kg)
6 Orangen
1 Gemüsezwiebel
1/2 Knollensellerie
3 Möhren
3 Zweig(e) Beifuß
2 Esslöffel Rapsöl
150 ml Cointreau
200 ml Geflügelfond
1 Esslöffel Orangenmarmelade (mit Zesten)
1 Prise(n) Zucker
2 Esslöffel kalte Butter
Salz, Pfeffer

Für die Salz-Essig-Lösung

100 ml Wasser
1 Esslöffel Salz
1 Teelöffel Essig

Zum Garnieren

100 ml Wasser
100 g Zucker
1 Orange
1 Zitrone

- 1 -

Ente von innen und außen gründlich waschen und größere Fettstücke an den Seiten vom Bauchraum entfernen. Ofen auf 160 °C vorheizen und Orangen waschen.

- 2 -

Zwiebel schälen und vierteln. 1 Orange ebenfalls in Viertel schneiden und mit Zwiebel und Beifußzweigen in den Bauchraum geben. Ente mit Zahnstochern in ca. 1 cm Abstand verschließen. Küchengarn am obersten Zahnstocher einfädeln, wie ein Schnürband nach unten hin binden und fest verknoten.

- 3 -

Knollensellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Möhren putzen und in etwa gleichgroße Stücke schneiden. Rapsöl in Cocotte erhitzen und Gemüse darin ca. 4 Minuten scharf anrösten. Mit Cointreau ablöschen. 3 Orangen in Scheiben schneiden und in die Cocotte geben.

Ente à l'orange

- 4 -

Ente salzen und auf das Gemüse setzen. Im heißen Ofen ca. 1 Stunde garen, Temperatur dann auf 180 °C regeln und weitere 40 Minuten garen. Gelegentlich mit einer Kelle den Bratensaft aus dem Bräter über die Ente gießen.

- 5 -

Für die Salz-Essig-Lösung alle Zutaten vermischen und in eine Sprühflasche geben. 20 Minuten vor Ende der Garzeit Ente mit Lösung besprühen und auf 220°C schalten, um die Ente knusprig braun zu braten. Ente aus der Cocotte nehmen und zugedeckt ruhen lassen.

- 6 -

Für die Sauce Gemüse aus der Cocotte durch ein Sieb geben und Bratensaft dabei auffangen. Mit einem Spritzer Entenfond erneut in Cocotte aufkochen, sodass sich alle Rückstände lösen. Zesten 1 Orange abreiben und Saft von 2 Orangen zusammen mit der Schale zur Sauce geben.

- 7 -

Restlichen Entenfond, Prise Zucker und Orangenmarmelade hinzufügen und ca. 10-15 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalte Butter mit einem Schneebesen unterrühren und noch einmal kurz aufkochen lassen.

- 8 -

Zum Dekorieren aus Zucker und Wasser Läuterzucker herstellen: Dafür beides in einem kleinen Topf erhitzen und den Zucker dabei lösen. Zesten von Zitrone und Orange mit einem Zestenreißer spiralförmig abziehen und in eine Schale geben. Mit Zuckerlösung begießen, herausholen und auf Küchenpapier kurz trocknen lassen.

- 9 -

Ente tranchieren. Keulen, Brust & Flügel auf Tellern verteilen und mit Orangensauce servieren. Ente à l'orange mit gezuckerten Zesten garnieren.