

Ente à l'orange

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Ente

1 Ente (1,5 - 2 kg)
6 Orangen
1 Zwiebel
1 Stengel Sellerie
1 Möhre
100 ml Weinbrand
1 1/2 Teelöffel brauner Zucker
Salz
Pfeffer

Wer hat's denn nun erfunden? Man weiß es nicht. Italiener und Franzosen streiten sich seit jeher, wer nun diesen köstlichen Festtagsschmaus erfunden hat. Eigentlich auch egal, denn die knusprige Ente à l'orange in der fruchtigen namensgebenden Sauce ist so köstlich, dass du vielleicht sogar die Geschenke unterm Christbaum vergisst.

- 1 -

Ente von innen und außen gründlich waschen und größere Fettstücke im Inneren entfernen. Ofen auf 220

°C vorheizen und einen großen Bräter bereitstellen.

- 2 -

1 Orange und Zwiebel vierteln und in den Hohlraum der Ente geben. Möhre und Sellerie würfeln und in den Bräter legen. 4 Orangen in Scheiben schneiden und ebenfalls in den Bräter legen.

- 3 -

Ente auf das Gemüse in den Bräter setzen. Ente gleichmäßig mit einem Spieß einstechen und großzügig mit Salz und Pfeffer einreiben. Im heißen Ofen 20 Minuten backen, Temperatur auf 180 °C herunterschalten und weitere 70 Minuten garen. Gelegentlich mit einer Kelle den Bratensaft aus dem Bräter über die Ente gießen. Ente aus dem Bräter nehmen und zugedeckt ruhen lassen.

- 4 -

Für die Sauce Gemüse aus dem Bräter durch ein Sieb geben und Bratensaft dabei auffangen. Mit einem Spritzer Hühnerbrühe in dem Bräter aufkochen, sodass sich alle Rückstände lösen. 2 Orangen auspressen, von 1 Orange Schale abreiben.

- 5 -

Restliche Hühnerbrühe, Orangenzesten, Orangensaft und 1 - 2 Teelöffel braunen Zucker hinzufügen und 10 - 15 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Weinbrand hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 6 -

Vor dem Servieren Ente mit Orangenscheiben garnieren, Sauce dazureichen.