

Ente á l'orange

4 Personen

Zutaten

1 ganze Ente (ohne Innereien)
7 Orangen
1 Apfel
½ Zwiebel
2 Zweige Thymian
2 Zweige Majoran
2 Esslöffel Honig
100 ml Hühnerbrühe
1 Schalotte
2 Esslöffel Zucker
80 ml Rotwein
80 ml Portwein
1 Teelöffel schwarze Pfefferkörner
1½ Teelöffel Koriandersamen
60 g Butter (kalt)
Salz
Speisestärke zum Andicken



Ente á l'orange

Zubereitung

1. Eine Orange, den Apfel und die Zwiebel schälen, fein würfeln und beiseitestellen. Zwei weitere Orangen in Scheiben schneiden und beiseitestellen. Die Ente von innen und außen mit kaltem Wasser abwaschen und mit Papiertüchern trocken tupfen. Den Ofen auf 180 °C der Grillfunktion vorheizen.
2. Die Ente mit Salz einreiben und den Bauch mit den Apfel-, Zwiebel- und Orangenwürfeln sowie Thymian- und Majoran Zweigen füllen. Die Ente in eine Auflaufform legen und Orangenscheiben hinzufügen. Die gefüllte Auflaufform in den Ofen schieben und ca. 1,5 Stunden auf Stufe 2 braten.
3. Honig und Hühnerbrühe verquirlen und die Ente während des Backens regelmäßig mit dieser Mischung bestreichen. Wenn die Ente durchgebraten ist, diese aus dem Behälter nehmen und das Bratfett aus dem Bräter in eine kleine Schüssel abgießen. Die Ente im Ofen bei 60 °C warmhalten, während die Sauce zubereitet wird.
4. Zwei Orangen schälen und entsaften, die anderen beiden in Scheiben schneiden. Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zucker in einem kleinen Topf auf dem Induktionskochfeld, Stufe 7, karamellisieren, Schalotten zugeben und ca. 2 Minuten andünsten. Den Orangensaft, Portwein, schwarze Pfefferkörner und Koriandersamen hinzufügen. Mit dem Bratfett aufgießen (ca. 100 ml) und die Sauce auf dem Induktionskochfeld, Stufe 8,5, zum Kochen bringen.
5. Die Hälfte der Orangenschalen in der Sauce ca. 1 Minute blanchieren und vom Herd nehmen. Mit Speisestärke nach Belieben andicken. Zum Schluss die Orangenfilets und die Hälfte der Schale zugeben. Mit Salz abschmecken. Die Ente auf eine Servierplatte legen. Mit der Sauce und den Beilagen servieren. Genießen!