



## GEBRATENE ENTE MIT GRANATAPFELSOSSE



Für 6 Personen

### ZUTATEN

2 küchenfertige Enten mit je 2,3 kg  
Salz  
2 Bio-Orangen  
1 Bund Koriander  
2 kleine durchgepresste  
Knoblauchzehen  
2 EL Honig  
4 EL Granatapfelmelasse  
(türkischer Lebensmittelladen)  
2 TL NEFF-Apfelkuchen-Gewürz-  
mischung (alternativ: Lebkuchen-  
gewürz)  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 großer Granatapfel

### ZUBEREITUNG

Die küchenfertigen Enten mit Küchenpapier trocken tupfen, die Bauchhöhle salzen und Enten in eine tiefe Universalpfanne legen. Orangen und Koriander waschen. Orangen mit der Schale in Scheiben schneiden, Koriander mit Stielen grob hacken. Die Enten mit dem Koriander und den Orangenscheiben füllen. Die Entenkeulen mit Küchengarn zusammenbinden. Enten auf die Brustseite legen in die Universalpfanne legen.

Knoblauchzehen schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Knoblauch, Honig, Granatapfelmelasse, Gewürzmischung, und 1 TL Salz verrühren. Enten ringsum mit der Marinade einstreichen. Mit schwarzem Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 160 °C CircoTherm-Heißluft vorheizen. Die Kerne des Granatapfels auslösen und zwei Drittel der Kerne mit den Schalotten in die Universalpfanne legen. Pfanne auf Einschubhöhe 1 einschieben. Nach 10 Min. ca. 1 Liter heißes Wasser in die Pfanne geben. Geflügel 60 Minuten garen, dann wenden, so dass die Brustseite oben ist.



## GEBRATENE ENTE MIT GRANATAPFELSOSSE

Die beiden Enten noch ca. 60 weitere Minuten garen, bis das Geflügel überall schön gebräunt ist. Zwischendurch immer wieder mit dem Bratenfond begießen. Sollte zu wenig Flüssigkeit in der Universalpfanne sein, noch etwas Wasser dazugießen.

Die Enten auf eine große Platte legen, nochmals salzen und im ausgeschalteten Ofen warm halten. Die Soße aus der Universalpfanne in einen Topf geben. Das Fett abschöpfen, die Soße aufkochen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die restlichen Granatapfelkerne unterheben.

Die Enten mit der Sosse servieren. Falls die Safran-Kartoffeltürmchen mit dem Geflügel serviert werden sollen, die Muffinform während der letzten 45 Minuten in Einschubhöhe 3 einschieben und mitgaren. Den Entenbraten mit den Kartoffeltürmchen, dem Rotkohl und Kumquatkompott servieren.