Rezept

Ente à l'Orange

Ein Rezept von Ente à l'Orange, am 12.10.2024

Zutaten

2	küchenfertige Enten (à ca. 1 kg; z. B. Barbarie-Enten)
	4-5 Bio-Orangen
100 g	Zucker
300 ml	Entenfond (aus dem Glas)
	3-4 EL Orangenlikör (z. B. Grand Marnier; nach Belieben)
	Salz
	Pfeffer
1 EL	getrockneter Beifuß
100 ml	Rotweinessig
2 EL	Orangenmarmelade
50 g	kalte Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1150 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 120° vorheizen. Enten innen und außen kalt abspülen und trocken tupfen. Innen und außen salzen und pfeffern. Orangen heiß waschen und abtrocknen. 1 ungeschälte Orange in Stücke schneiden und mit dem Beifuß in den Bauchhöhlen der Enten verteilen. Holzspieße quer über die Halsöffnungen stecken und die Öffnungen mit Küchengarn über Kreuz zubinden. Enten nebeneinander mit der Brustseite nach unten auf ein tiefes Backblech setzen und ca. 700 ml heißes Wasser dazugießen. Die Enten in den Ofen (Mitte; Umluft nicht geeignet) schieben und ca. 3 Std. garen, dabei nach ca. 1 Std. 15 Min. wenden.

2. Kurz vor Garzeitende für die Sauce die Schale von 1 Orange mit dem Zestenreißer dünn abschälen. 250 ml Wasser in einem Topf erhitzen, die Schale darin ca. 5 Min. leicht kochen lassen, dann in ein feines Sieb abgießen und abtropfen lassen. Alle übrigen Orangen halbieren und den Saft auspressen (es sollten ca. 250 ml sein). Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und goldbraun karamellisieren lassen. Vom Herd nehmen. Orangensaft und Essig vorsichtig dazugießen (es kann zischen und spritzen), den Topf wieder auf den Herd stellen und den Karamell bei großer Hitze unter Rühren flüssig loskochen. Den Fond unterrühren und alles bei großer Hitze in 8-10 Min. auf etwa die Hälfte einkochen lassen, dann die Marmelade unterrühren. Die Sauce mit Orangenlikör nach Wunsch, Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

3. Die Enten aus dem Ofen nehmen, den Backofengrill auf höchster Stufe einstellen. Enten am Brustknochen entlang der Länge nach halbieren, die Orangenstücke dabei entfernen. Die Entenhälften mit der Schnittseite nach unten auf ein Backblech legen. Mit etwas Sauce einpinseln, in den Ofen schieben (Mitte) und nochmals in 10-15 Min. knusprig braun grillen, dabei 1- bis 2-mal mit Sauce bepinseln. Die Sauce nochmals erwärmen (nicht kochen), die Orangenschale unterrühren. Die Enten aus dem Ofen nehmen und auf Teller verteilen. Eventuell ausgetretenen Bratensaft zur Sauce gießen und unterrühren. Sauce vom Herd nehmen und die Butter in Stücken einzeln zügig mit dem Schneebesen unterrühren. Sauce zum Servieren in eine Sauciere füllen.