Rezept

Gefüllte Bauernente mit frischem Majoran

Ein Rezept von Gefüllte Bauernente mit frischem Majoran, am 29.04.2024

Zutaten

2	junge Bauernenten (à 2 kg)
1	Zwiebel (100 g)
1	Bio-Orange
3-4 Stängel	glatte Petersilie
	schwarzer Pfeffer
1	Möhre (100 g)
3 Zweige	Thymian
200 ml	kräftiger Rotwein
2 EL	Pflanzenöl
1,2 l	Geflügelfond (aus dem Glas)
1 EL	Orangenmarmelade
500 g	klein gehackte Entenknochen
1	säuerlicher Apfel (250 g)
3-4 Zweige	Majoran
	Salz
2	Zwiebeln (200 g)
140 g	Knollensellerie
2 Zweige	Majoran
100 ml	roter Portwein
2 EL	Tomatenmark
1 EL	Kartoffelstärke
	Holzstäbchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft, Ober-/Unterhitze 220°) vorheizen. Die Enten innen und außen kalt abspülen und trocken tupfen. Untere Flügelknochen und Kragen abschneiden und 5 cm groß hacken. Bürzel abschneiden. Alle Knochen auf einem Blech verteilen und im Ofen (Mitte) 30 Min. braten. Dabei gelegentlich wenden. Herausnehmen, Ofen auf 120° (Umluft, Ober-/Unterhitze 140°) schalten.

2. Inzwischen Zwiebel schälen. Apfel waschen, vierteln und entkernen, Orange heiß waschen. Alles grob würfeln. Majoran und Petersilie waschen, trocken schütteln und zerkleinern. Alles mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Enten außen salzen, innen salzen und pfeffern. Mit der Apfelmasse füllen und mit Holzstäbchen verschließen. Auf die Brust in ein tiefes Backblech setzen und 750 ml heißes Wasser zugießen. Im Ofen (Mitte) 1 Std. 10 Min. garen. Wenden und 1 Std. 50 Min. weitergaren, bis das Fleisch beim Hineinstechen weich ist.

4. Inzwischen für die Sauce Zwiebeln schälen. Möhre und Sellerie waschen, putzen und schälen. Alles in 1 cm große Stücke schneiden. Thymian und Majoran waschen und trocken schütteln. Rot- und Portwein mischen.

5. Das Öl in einem Topf (24 cm Ø) erhitzen, Gemüse und Zwiebeln darin 3 Min. rösten. Knochen und Tomatenmark 3 Min. mitrösten. Mit etwas Wein ablöschen und einkochen lassen. Noch zweimal wiederholen. Fond und Thymian zugeben, aufkochen und offen bei schwacher Hitze 2 Std. köcheln lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und 5 Min. einkochen lassen. Stärke mit etwas Wasser verquirlen, einrühren und 3 Min. köcheln lassen.

6. Die Enten aus dem Ofen nehmen, Bratfett abgießen. Den Ofen auf Grillfunktion schalten. Enten halbieren, Füllung entnehmen, Rückgrat abschneiden. Die Hälften aufs Blech legen. 1 TL Salz und 4 EL heißes Wasser verrühren. Die Haut damit bepinseln und im Ofen (Mitte) in etwa 10 Min. knusprig backen. Dabei regelmäßig mit Salzwasser bepinseln.

---

7. Den Majoran abzupfen, fein hacken und mit der Marmelade in die Sauce rühren. Mit Salz und reichlich Pfeffer würzen und zur Ente servieren. Dazu gibt's Kartoffelklöße und Rotkohl.