

## Rezept

# Canard à l'Orange

Ein Rezept von Canard à l'Orange, am 04.10.2024

## Zutaten

|  |                               |
|--|-------------------------------|
| <b>1</b> küchenfertige Ente (ca. 2,5 kg) | Salz                          |
| Pfeffer                                  | <b>5</b> unbehandelte Orangen |
| <b>1 Bund</b> Suppengemüse               | <b>1</b> große Zwiebel        |
| <b>400 ml</b> Entenfond (aus dem Glas)   | <b>5 EL</b> Zucker            |
| <b>5 EL</b> Weißweinessig                | <b>1 TL</b> Speisestärke      |
| <b>2 EL</b> Orangenmarmelade             | Zahnstocher                   |
| Küchengarn                               |                               |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4-6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 770 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Ente waschen, trocknen, innen und außen salzen und pfeffern. 3 Orangen schälen, dabei die weiße Haut mit entfernen. Die Orangen in die Ente stecken und diese mit Küchengarn zubinden.
2. Ente mit der Brustseite nach unten in einen Bräter legen und im vorgeheizten Ofen (Mitte, Umluft 180°) 30 Min. braten. Inzwischen das Suppengemüse putzen, die Zwiebel schälen und alles klein würfeln. Die Ente umdrehen, Gemüse, Zwiebel und Fond zugeben und weitere 50-60 Min. braten, dabei ab und zu mit Bratensaft begießen.
3. Inzwischen restliche Orangen waschen, die Schale mit einem Zestenreißer abziehen, anschließend den Saft auspressen. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, mit 1/8 l Wasser, Orangensaft und Essig ablöschen, Orangenschale dazugeben und 20 Min. köcheln.
4. Die Ente aus dem Bräter nehmen und warm halten. Das Fett vom Bratensatz abschöpfen, die Sauce durch ein Sieb passieren und mit der Orangensauce mischen. Stärke mit 2 EL kaltem Wasser anrühren. Die Sauce aufkochen lassen, Stärke einrühren und 1 Min. kochen lassen. Orangenmarmelade unterrühren und die Sauce zur Ente servieren. Dazu passen Baguette oder Kartoffelkroketten.