

Rezept

# Ente mit Orangenfilets

Ein Rezept von Ente mit Orangenfilets, am 17.06.2024

## Zutaten

<b>1</b> Bauernente (etwa 2,7 kg)	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
1/4 l trockener Weißwein	<b>2</b> unbehandelte Orangen
<b>4 EL</b> Orangenlikör	1/8 l heller Portwein
<b>2 EL</b> Zitronensaft	<b>1 EL</b> Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 910 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° vorheizen. Ente innen und außen mit Salz, Pfeffer und Muskat einreiben, mit der Brust nach unten in die Fettpfanne legen. 1/4 l heißes Wasser angießen, die Ente im Ofen (unten, Umluft 150°) 30 Min. braten. Wenden, Wein angießen und 2 1/2 Std. braten. Häufig mit dem Bratfond beschöpfen. Die Ente herausnehmen, Backofengrill einschalten.
2. Inzwischen 1 Orange heiß waschen und abtrocknen. Die Hälfte der Schale dünn abschneiden und in Streifen schneiden. Die Orangen so schälen, dass auch die weiße Haut entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennwänden herausschneiden, den Saft auffangen.
3. Die Ente in 12 Stücke teilen und mit der Haut nach oben auf den Rost legen. Unter dem heißen Grill knusprig werden lassen.
4. Inzwischen die Sauce entfetten und in einen Topf gießen. Orangenlikör, Portwein, Orangensaft, Zitronensaft und Zucker zugeben und aufkochen lassen. Orangenfilets einlegen und erwärmen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Ente servieren.