

Rezept

Gebratene Thymianente

Ein Rezept von Gebratene Thymianente, am 05.05.2024

Zutaten

1 küchenfertig vorbereitete Ente (ca. 1,6 kg)	Salz, schwarzer Pfeffer
1 Bund Thymian	2 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
1 Bund Suppengrün	2 Zwiebeln
400 ml Hühnerfond (Glas) oder -brühe	2 EL Apfel- oder Quittengelee
1-2 EL dunkler Saucenbinder	6 EL Sahne (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Ente innen und außen unter fließend kaltem Wasser waschen. Mit Küchenpapier abtrocknen und rundum mit Salz und Pfeffer einreiben. Thymian abbrausen und trocken schütteln. Äpfel gut waschen, ungeschält vierteln, entkernen und mit dem Thymian in die Bauchhöhle stecken. Die Öffnung quer mit Holzstäbchen zustecken, dann mit Küchengarn verknoten – wie einen Schnürschuh.
2. Das Suppengrün waschen, putzen und grob zerteilen. Zwiebeln abziehen und würfeln. Gemüse und Zwiebeln in der Saftpfanne des Backofens mischen. Ente auf den Rost (Mitte) legen, die Saftpfanne darunterschieben und im vorgeheizten Backofen bei 220° (Umluft nicht empfehlenswert) 15 Min. braten.
3. Fond oder Brühe aufkochen, in die Saftpfanne gießen und die Ente bei 200° (Umluft nicht empfehlenswert) 75 Min. weiterbraten. 20 Min. vor Ende der Garzeit das Gelee und 1/4 TL Salz in einem kleinen Topf erhitzen, Ente während der letzten 15 Min. damit bestreichen. Im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.
4. Die Saftpfanne aus dem Ofen nehmen, 1/4 l heißes Wasser dazugießen und den Bratensatz mit einem Pinsel lösen. Durch ein Sieb in einen Topf gießen und entfetten – dazu mit einem Löffel das Fett abschöpfen oder ein Entfettungskännchen verwenden. Sauce aufkochen, Saucenbinder einrühren und binden. Mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben mit der Sahne verrühren.
5. Die Ente tranchieren: erst die Keulen, dann die Flügel abtrennen. Die Brustfilets vom Knochen ablösen und schräg in Scheiben schneiden. Brustkorb rundherum einschneiden und abheben, um an die Füllung zu gelangen.