

Rezept

Gebratene Wildente mit Äpfeln und Beifuß

Ein Rezept von Gebratene Wildente mit Äpfeln und Beifuß, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 frische Wildente (1 kg) | 1 Bio-Orange |
| 1/2 säuerlicher Apfel (z.B. Boskop) | 2 Zweige Beifuß |
| Salz | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer |
| 300 g Hühnerflügel | 1 Petersilienwurzel |
| 1 Stange Staudensellerie | 1 kleine Zwiebel |
| 2 EL Pflanzenöl | 1 TL Tomatenmark |
| 2 Prisen Zucker | 2 EL Orangenlikör |
| 200 ml kräftiger Rotwein (z.B. Cabernet Sauvignon) | 200 ml Gemüsefond (aus dem Glas) |
| 1 Orange | Holzspieße |
| Küchengarn | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 955 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 100° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Ente von innen und außen kalt abbrausen, mit Küchenpapier trockentupfen, evtl. Federkiele entfernen. Flügelspitzen, Kragen und Bürzel abschneiden.
2. Orange heiß abwaschen, trockenreiben, halbieren, eine Hälfte mit Schale in grobe Stücke schneiden, die andere auspressen und den Saft für die Sauce beiseite stellen. Den Apfel halbieren, Kerngehäuse entfernen und die Hälften in grobe Stücke schneiden. Beifuß abzupfen, mit den Orangen- und Apfelstücken mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ente von außen und innen kräftig mit Salz einreiben und den vorbereiteten Zutaten füllen. Öffnung mit Holzspießen verschließen und zubinden.
3. Für die Sauce Flügelspitzen, Kragen und Hühnerflügel klein schneiden. Das Gemüse waschen, schälen und klein würfeln. Zwiebeln abziehen und würfeln. Das Öl in einem Topf (28 cm Ø) erhitzen und die Knochen bei mittlerer Hitze 10 Min. anbraten. Zwiebeln und Petersilienwurzeln dazugeben und 3 Min. braten. Das Tomatenmark einrühren, 2 Min. braten, mit Zucker bestreuen, gut durchrühren und mit Orangenlikör ablöschen. Die Flüssigkeit einkochen lassen. Orangensaft dazugeben und erneut einkochen. Nach und nach den Rotwein dazugießen, Gemüsefond angießen, aufkochen und den Sellerie dazugeben.
4. Die Ente mit der Brustseite nach unten in den Saucenansatz legen, auf dem Rost in den Ofen (Mitte) stellen, ein Backblech als Tropfschutz darunter schieben und knapp 3 Std. garen. Dabei nach ca. 1 1/2 Std. die Ente umdrehen (Brustseite zeigt jetzt nach oben).

5. Die Orange für die Garnitur mit einem scharfen Messer schälen, die weiße Haut entfernen und die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Die Ente herausnehmen. Sauce durch ein feines Sieb passieren und in einem Topf (16 cm Ø) in 5 Min. sämig einkochen lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.
-
6. Den Ofen auf Grillstufe einstellen. Die Ente auf ein Backblech legen, mit wenig Sauce bepinseln und 5 Min. goldbraun übergrillen. Nach dem Grillen die Entenhälften auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit den Orangenfilets belegen, mit Beifuß garnieren und der heißen Sauce servieren. Als Beilage eignen sich Kartoffelknödel und Rotkohl.