Rezept

Gewürzente

Ein Rezept von Gewürzente, am 02.06.2025

Zutaten

2	Zimtstangen
10	Pimentkörner
1 TL	schwarze Pfefferkörner
	Salz
60 g	Butter
150 ml	Geflügelfond
1 EL	heller Saucenbinder (nach Belieben)
	Küchengarn
10	grüne Kardamomkapseln
2	Gewürznelken
1	Ente (ca. 2,5 kg)
1	Bio-Orange
1 EL	Orangenmarmelade
	Pfeffer
	Holzspießchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1265 kcal

Zubereitung

1. Die Gewürze in einem Pfännchen bei schwacher Hitze rösten, bis sie duften. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Inzwischen die Ente innen und außen waschen und trocken tupfen, den Bürzel und die Flügelspitzen entfernen. Die Ente innen und außen salzen. Die Orange heiß waschen, abtrocknen und achteln. Die Hälfte der Gewürze und die Orangenstücke in den Entenbauch füllen, die Öffnung quer mit Holzspießchen zustecken, das Küchengarn kreuzweise darum herumbinden. Die Ente mehrfach unter den Keulen einstechen, damit das Fett besser ausbraten kann.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die übrigen Gewürze in der Gewürzmühle oder im Blitzhacker fein mahlen. Die Butter in einem Pfännchen schmelzen, das Gewürzpulver unterrühren. Die Ente rundherum damit einpinseln. Mit der Brust nach unten in einen flachen Bräter legen, 100 ml Wasser angießen und die Ente im heißen Ofen (unteres Drittel, Umluft 160°) 1 Std. braten, dabei einmal mit der Gewürzbutter einpinseln. Die Ente wenden, wieder einpinseln und ca. 1 Std. 30 Min. weiterbraten. Zur Garprobe in die Brust und in eine Keule stechen: Wenn das leicht geht und der austretende Bratensaft klar ist, die Ente herausnehmen und 5 Min. zugedeckt ruhen lassen.

3. Die Backofentemperatur auf 220° erhöhen und den Grill zuschalten. Die Ente tranchieren, die Orangenstücke und die Gewürze aus dem Inneren wegwerfen. Die Entenstücke mit der Hautseite nach oben auf eine ofenfeste Platte legen. Die Orangenmarmelade und die übrige Gewürzbutter verrühren, die Entenhaut damit einpinseln und im Backofen (Mitte) in 5-7 Min. knusprig braun grillen.

4. Inzwischen den größten Teil des Entenfetts aus dem Bräter mit einem Esslöffel abschöpfen. Den Bratensatz im Bräter auf dem Herd aufkochen, mit dem Geflügelfond ablöschen und bei starker Hitze einkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit dem Saucenbinder binden. Die Gewürzente mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern servieren. Dazu schmecken Cranberry-Blaukraut, Serviettenknödel und ein kräftiger Rotwein oder Orangen-Couscous und ein fruchtiger Weißwein.