Rezept

Italienische Ente mit Orangen

Ein Rezept von Italienische Ente mit Orangen, am 12.10.2024

Zutaten

1	Bauernente (ca. 2,5 kg)
2	Bio-Orangen
	Salz
	geriebene Muskatnuss
4	Knoblauchzehen
2 EL	Zitronensaft
50 g	Pancetta oder luftgetrockneter Schinken
1 EL	Thymianblättchen
	Pfeffer
2 Zweige	Rosmarin
200 ml	Vin santo
1 TL	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 795 kcal

Zubereitung

1. Ente waschen und trocken tupfen. Pancetta fein hacken. Schale von 1 Orange hauchdünn abschneiden und fein hacken. Thymian mit Orangenschale und Pancetta mischen.

2. Backofen auf 180° vorheizen. Salz, Pfeffer und Muskat mischen. Die Ente innen und außen damit einreiben. Die Pancettamischung in die Ente geben. Die Ente mit der Brust nach unten in einen Bräter legen und im heißen Ofen (unten, Umluft 160°) etwa 30 Min. braten.

3. Rosmarin waschen. Knoblauch schälen. Nach etwa 30 Min. die Ente umdrehen, Vin santo, Knoblauch und Rosmarin dazugeben. Ente weitere 2 Std. braten, immer wieder mit Bratfond begießen.

4. Schale von der übrigen Orange hauchdünn abschneiden und in feine Streifen schneiden. Beide Orangen großzügig schälen, dabei die weiße Haut entfernen. Filets herausschneiden. Saft auffangen.

5. Die Ente in 8-10 Stücke teilen und auf den Rost des Ofens legen. Den Grill anschalten und die Entenhaut darunter in 5-8 Min. knusprig werden lassen. Sauce sieben und in einen Topf umfüllen. Fett abschöpfen, Zitronen- und Orangensaft mit Schale und Zucker in die Sauce geben und aufkochen. Sauce leicht einkochen lassen, salzen und pfeffern. Orangenfilets einlegen, erwärmen, zur Ente servieren.