

Rezept

Orangenente mit Kumquats und Kürbispüree

Ein Rezept von Orangenente mit Kumquats und Kürbispüree, am 27.06.2026

Zutaten

1 küchenfertige Ente (ca. 2,5 kg)	Salz
Cayennepfeffer	3 Bio-Orangen
7 Schalotten	1 rote Chilischote
4 Zweige Thymian	1 Hokkaido-Kürbis (ca. 800 g)
6 grüne Kardamomkapseln	2 EL Butterschmalz
2 EL Butter	frisch geriebene Muskatnuss
100 g Kumquats	250 ml Entenfond (aus dem Glas)
2 EL Orangenmarmelade	Holzspießchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1120 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Ente innen und außen waschen und trocken tupfen, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. 2 Orangen heiß abwaschen, abtrocknen, mit der Schale klein schneiden. 5 Schalotten schälen und vierteln. Die Chilischote waschen, längs aufschneiden, entkernen und in Stücke schneiden. Thymian waschen. Alles in die Bauchhöhle füllen und diese mit Holzspießchen zustecken. Die Haut mehrfach einstechen.
2. Ente mit der Brust nach unten in die Fettpfanne setzen und im Ofen (unten) 30 Min. braten. Wenden und auf der anderen Seite 30 Min. braten. Hitze auf 80° reduzieren und die Ente in 5 Std. fertig garen.
3. 30 Min. vor Ende der Garzeit den Kürbis waschen, halbieren und die Kerne und Fasern herauskratzen. Fruchtfleisch samt Schale würfeln. 2 Schalotten schälen und fein würfeln. 1 Orange heiß abwaschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Kardamom im Mörser grob zerstoßen.
4. 1 EL Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Schalotten und Kardamom 1 Min. anbraten. Kürbis dazugeben und 1 Min. mitbraten. Orangensaft und -schale hinzufügen, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze in ca. 20 Min. weich dünsten. Mit dem Pürierstab pürieren, die Butter untermixen und mit Muskat, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Während der Kürbis dünstet, die Kumquats heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Kumquats 2 Min. bei mittlerer Hitze braten, herausnehmen und warm stellen. Den Entenfond in die Pfanne gießen und bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.
5. Die Ente herausnehmen, Temperatur auf 220° erhöhen. Die Ente tranchieren, Füllung und Saft aus der Fettpfanne durch ein feines Sieb zum Fond gießen. Die Kumquats hinzufügen. Die Entenstücke mit der Hautseite nach oben wieder in die Fettpfanne geben. Die Orangenmarmelade mit 1 TL heißem Wasser verrühren und die Haut damit bestreichen. Den Grill zuschalten und die Entenstücke im Ofen (oben) 3-4 Min. goldbraun übergrillen. Mit Sauce und Kürbispüree auf vorgewärmten Tellern servieren.