

Ente in Orangensauce

Zutaten: (fuer 4 Personen)

1 Bauernente, 1.8 – 2 kg

2 Aepfel, grob zerkleinert, mit Schale

2 Zwiebeln, grob zerkleinert

3 Straeusschen Thymian

Pfeffer

Fuer das Salzbad:

500 g Salz auf 10 l Wasser

Saucenansatz:

1 Suppenbund, fein und klein gewuerfelt

Hals u. Magen von der Ente zerkleinert

Pfefferkoerner

Schale 0,5 Orange

1 Ltr. Wasser

0,2 – 0,3 Ltr. Orangensaft

0,2 Ltr. Bruehe

0,2 Ltr. Rotwein

Orangenfilets von 3 Orangen

Knoedel:

600 g mehlig kochende Kartoffeln

3 Eigelb

50 g Butter

50 g Kartoffelmehl

Muskatnuss

Salz

Zubereitung:

Die Ente wird besonders wuerzig, wenn man sie 10-12 Stunden in ein Salzbad legt. Also 10 Liter Wasser mit 500 g Salz vermengen und die Ente ueber Nacht in das Salzbad geben. Mindestens einmal wenden. Vor der Zubereitung die Ente aus dem Salzbad nehmen, innen und aussen gut abtrocknen und mit Aepfel , Zwiebeln und Thymian fuellen, dann pfeffern und mit Kuechengarn in Form binden.

Suppenbund, Orangenschale und Pfefferkoerner auf ein Backblech verteilen, dann Wasser, Orangensaft, Rotwein und Bruehe angießen. Auf das Blech ein Backofenrost legen, die Ente darauf platzieren und alles in den Ofen schieben Die Ente braucht bei 200 Grad mindestens 1,5 Stunden. Waehrend Bratzeit zwei mal wenden und zum Schluss etwas Oberhitzengrill anschalten.

Die Flüssigkeit auf dem Backblech muss während der Bratzeit immer wieder mit Brühe, Wasser und Rotwein ergänzt werden. Zum Schluss den Saucenansatz durch ein Sieb in einen Topf gießen und etwas einkochen lassen. Dann die Orangenfilets dazu und alles noch leicht ziehen lassen.

Der Saucenansatz kann nach einer Stunde raus – so hat man Zeit zum Einkochen und abschmecken der Sauce.

Die Ente ist grundsätzlich gar und gut, wenn kein blutiger Saft beim Einstechen aus den Keulen läuft und die Keulen sich leicht zusammendrücken lassen.

Für die Knödel die Kartoffeln kochen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffelmasse mit Mehl, Ei und Butter vermengen, mit Salz und Muskatnuss würzen, anschließend leicht auskühlen lassen. Aus der Masse die Knödel formen und in leicht kochendem Salzwasser so lange ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche „tanzen“ .

Die Ente in Portionsstücke teilen, Brust oder Keulen mit den Knödeln auf Teller geben und alles mit der Orangensoße begießen.