

# Sizilianische Weihnachtsente mit Zwergorangen

Rezept für 4 Personen:

Für die Enten:

2 Vierländer Enten, á ca. 2 Kg

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 Zwiebeln, grob gewürfelt

2 Orangen, geachtelt

1 Stück Ingwerknolle, in Scheiben geschnitten

1 El Quatre epices

Etwas Beifuß

Die Enten ausnehmen, waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen.

Sichtbares Fett entfernen, Hals und Flügelspitzen abschneiden.

Enten von innen und außen salzen und pfeffern.

Die Zwiebeln, den Orangen, dem Ingwer und Gewürzen mischen.

Die Enten füllen, die Öffnung mit einem Zahnstocher verschliessen und mit der Brust nach oben auf einen Rost geben.

Im vorgeheizten Ofen bei 210°C ca. 60 Minuten garen, unter den Rost ein tiefes Backblech mit dem Geflügelfond schieben.

Zwischendurch die Enten immer wieder übergießen.

Für die Glasur:

50 g Orangenblütenhonig

20 ml Ingwerahornsirup

20 ml Orangenvincotto

20 ml Sojasauce

1 Tl grober Pfeffer

Alle Zutaten in einem Topf aufkochen lassen und um die Hälfte einkochen lassen.

Für die Zwergorangenspieße:

400 g Zwergorangen bzw. Kumquats

2 El Zucker

30 g Butter

150 g brauner Zucker

Orangensaft

8 Rosmarinzweige

750 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen lassen, die Zwergorangen dazugeben und weich blanchieren.

Den braunen Zucker mit der Butter karamellisieren lassen, die abgetropften Zwergorangen dazugeben und mit etwas Orangensaft ablöschen.

Nochmals aufkochen lassen, leicht abkühlen und auf die Rosmarinzweige stecken. Warm halten.

Für die Entensauce:

20 g Orangenblütenhonig

20 g Ingwersirup

80 ml Orangensaft

250 ml Entenfond

20 ml Orangenvincotto

20 g Butter

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Den Honig mit dem Ingwersirup und Orangensaft aufkochen lassen und um die Hälfte einkochen lassen.

Mit dem Entenfond aufgiessen und nochmals einkochen lassen.

Mit kalten Butterwürfeln, Orangenvincotto, Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.