

ENTE À L'ORANGE - DER KLASSIKER UNTER DEN ENTENBRATEN

Vorbereitungszeit: 20 Min. | Garzeit: ca. 1,5-3 Std (je nach Größe der Ente) + 20 Min.



Ente à l'Orange zählt zu den absoluten Klassikern der Entenzubereitung. Oft verbindet man dieses Gericht leider mit zu süßen, weniger schmackhaften Restaurant-Gerichten. Richtig zubereitet ist diese Ente allerdings eine

absolute Köstlichkeit.

Schritt 1

Zunächst die Ente vorbereiten: Flügel am Gelenk abtrennen und beiseite legen. Wenn Organe und Hals mit dabei waren, alles entfernen. Den Hals klein schneiden und zu den Flügeln legen. Der Würzel (Schwanzstumpf) kann auch entfernt werden (muss aber nicht). Ggf. übrige Federkiele entfernen (mit Pinzette ziehen oder mit Bunsenbrenner abflammen). Mit kaltem Wasser die Ente innen und außen gut abwaschen und anschließend mit Küchenpapier trocken tupfen.

Schritt 2

Für die Füllung Orange, Apfel und Zwiebel mit Schale in grobe Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Kräuter von den Stängeln zupfen und dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles vermengen. Die Ente von innen salzen und pfeffern. Anschließend die Füllung hineingeben und die Öffnung mit einem Spieß zu machen.

Schritt 3

Entenfond oder Wasser in einen [Bräter*](#) geben. Die Ente in den Bräter legen und mit einem Deckel abdecken (alternativ mit Alufolie). Bei 120°C Ober-/Unterhitze für ca. 3 Std. in den vorgeheizten Ofen geben (oder bei 160°C für 1,5-2 Std. bei einer 2kg Ente) .

Schritt 4

Für die Sauce die Soße Karotten, Sellerie und Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Entenfett oder Sonnenblumenöl in eine Pfanne geben und Flügel, Hals und Gemüse darin langsam anbraten, bis alles etwas

Farbe bekommen hat. Knoblauch schälen und Zehe dazugeben. Tomatenmark nach einigen Minuten dazu geben und alles gut rühren. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen und komplett einkochen. Dann noch weitere 2 Male mit Rotwein ablöschen und einkochen. Die Reste der Füllung dazu geben (falls nicht alles in die Ente gepasst hat). Mit Enten- und Kalbsfond (oder Wasser) auffüllen, bis alles bedeckt ist. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Pfefferkörner hinzugeben und Soße ca. 1 Std. köcheln lassen.

Schritt 5

Währenddessen unbehandelte Orange schälen und die Schalen in möglichst dünne Streifen schneiden. In einen Topf mit heißem Wasser geben, kurz aufkochen lassen, das Wasser abgießen und den Vorgang wiederholen. Den Saft der Orange auspressen.

Schritt 6

Die Soße durch ein feines Sieb passieren. Nach Ende der Garzeit den Bräter aus dem Ofen holen. Ein Ofenrost auf ein Backblech legen. Die Ente aus dem Bräter holen und auf das Ofenrost legen. Das Ende der Keulen mit Alufolie umwickeln. Den Ofen auf 220°C Umluft vorheizen. In einem Topf etwas Wasser mit 1 TL Salz erhitzen, bis sich das Salz auflöst. Die Ente mit der Salzlösung bepinseln. Ente auf dem Rost mit der offenen Seite nach hinten (Richtung Ventilator) für 15-20 Min. in den Backofen schieben. Während dieser Zeit die Ente noch 1-2x mit der Salzlösung bepinseln.

Schritt 7

Den Fond aus dem Bräter durch ein Sieb geben, auffangen und im Kühlschrank lagern. Die Soße in einen Topf geben und etwas Orangensaft, die Orangenzesten und Honig geben. Stärke mit kaltem Wasser in einer kleinen Schüssel anrühren. Die Soße aufkochen und nach und nach ein wenig Stärkewasser dazu geben und köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Einige Minuten köcheln lassen, damit der Stärkegeschmack weg geht. Mit Salz abschmecken.

Schritt 8

Ente aus dem Ofen holen und Alufolie entfernen. Sie auf einer Platte anrichten und den Gästen präsentieren. Zerlegen kann man sie anschließend nochmal in der Küche. Wie das geht, zeige ich in meinem Video unten. Mit der Orangensoße servieren.

Guten Appetit!

Wer dafür noch eine klassische Beilage sucht, dem empfehle ich meine Rezepte für [Rotkohl](#) und [Klöße](#).

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Töpfe und Pfannen*:

Tipps

Garproben für die Ente:

- Wenn man sie aus dem Bräter holt und der Saft der austritt noch rosa ist, braucht sie noch mehr Zeit im Ofen
- Wenn sich die Haut zurückgezogen hat und an den Keulen aufplatzt, ist das ein gutes Zeichen für den Garpunkt
- Sticht man mit einem Holzstab durch die Keule und ist der Saft der austritt rosa, braucht sie noch mehr Zeit im Ofen
- Beim Tranchieren sollte sich das Fleisch leicht lösen. Ist das nicht der Fall, ist die Ente noch nicht gar.

Die Ente lässt sich auch wunderbar am Vortag vorbereiten, für einen entspannten Festtag.

Rezept für 1 Ente (ca. 2 Kg):

- 1 Ente (am besten mit Hals und Flügeln)

Füllung:

- 1 Apfel (unbehandelt)
- 1 Orange (unbehandelt)
- 1 Zwiebel
- etwas Beifuß und Majoran
- Salz, Pfeffer

Soße:

- Zeste und etwas Saft einer Orange (unbehandelt)
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 50 g Sellerie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Tomatenmark
- ca. 150 ml Rotwein (optional)
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Wacholderbeeren
- 1/2 TL Pfefferkörner
- 200 ml dunklen Kalbs- oder Entenfond
- Wasser oder Brühe zum Aufgießen
- 1 TL Honig
- etwas mit kaltem Wasser angerührte Speisestärke zum Abbinden

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.6 / 5. Anzahl der Bewertungen 17

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Meine Feierabendküche*: