WEIHNACHTSKÜCHE BEI MONES

Ganze Ente

Mit Apfel, Thymian und fruchtiger Orangensauce

2-3 Personen | Ente 2-2,5 kg | ca. 2½-3½ Stunden einschließlich Vorbereitung

Zutaten

- 1 rohe küchenfertige Ente (2-2,5 kg), vollständig aufgetaut
- 1 säuerlicher Apfel, 1 Zwiebel, 1 Möhre
- 3 Zweige Thymian
- 2 unbehandelte Orangen: Saft von beiden und wenig Abrieb
- 400 ml schwach gesalzener Geflügelfond, bei Bedarf mehr
- 1 TL Honig, 1 TL milder Apfelessig
- Salz, Pfeffer
- Optional: 1-2 TL Speisestärke, mit kaltem Wasser angerührt

Zubereitung

1. Würzen

Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Verpackung, Innereienbeutel und nicht ofenfeste Teile entfernen. Ente nicht abwaschen, sondern trocken tupfen. Innen und außen salzen und pfeffern. Apfel und Zwiebel grob schneiden; mit Thymian locker in die Bauchhöhle geben, nicht fest stopfen.

2. Langsam braten

Möhre würfeln und mit 300 ml Fond in den Bräter geben. Ente mit der Brust nach oben auf einen Brateinsatz setzen, oberhalb der Flüssigkeit. Etwa 2-3 Stunden als Richtwert braten. Flüssigkeit kontrollieren und ergänzen; bei starker Bräunung locker abdecken. Überschüssiges Fett vorsichtig abschöpfen.

3. Durchgaren und knusprig vollenden

Brust, inneren Keulenbereich, inneren Flügelansatz und die Apfel-Zwiebel-Füllung prüfen: mindestens 70 °C für 2 Minuten an allen Stellen erreichen. Ohne Knochenkontakt messen und bei Bedarf weitergaren. Dann bei 220 °C unter Beobachtung 5-15 Minuten bräunen. Ente 10-15 Minuten locker abgedeckt ruhen lassen.

4. Orangensauce kochen

Fond durchsieben und entfetten. Mit restlichem Fond, Orangensaft und wenig Abrieb 10 Minuten einkochen. Honig und Essig einrühren, mit Salz und Pfeffer ausbalancieren. Bei Bedarf mit kalt angerührter Stärke leicht binden und aufkochen. Ente tranchieren und mit heißer Sauce servieren.

So schmeckt es besonders gut

Kartoffelklöße und Rotkohl passen zur fruchtigen Sauce. Die gegarten Apfelstücke aus der Füllung können dazu gereicht werden.