

Knusprige Ente mit Bratapfelfüllung



Sauce:

500ml Entenfond aus dem Glas
oder Geflügelbrühe
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
1 EL Orangenmarmelade
1 EL Speisestärke

CircoTherm Heißluft 170°
Bratzeit: 70 Minuten
Danach Thermogrill 170°
Dampfzugabe mittel
Bratzeit: 30-40 Minuten

Zubereitung:

Die Enten kurz kalt abspülen, innen gut säubern und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Den Majoran abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Enten innen und außen mit Meersalz, Pfeffer und Majoran würzen. Die Innenseite der Enten mit reichlich Orangenmarmelade bestreichen.

Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse großzügig ausstechen. Rosinen, Datteln und Marzipan zerkleinern und mit den Walnusskernen mischen.
Die Äpfel mit der Rosinenmischung füllen.

Jede Ente mit 2 Äpfeln füllen, die Öffnung mit Holzspießchen zustecken und mit Küchengarn kreuzweise zubinden.

ZUTATEN für 6 Portionen

Fleisch:

2 frische Enten ohne Innereien á ca. 2,4 kg
15g frischer Majoran
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
60g Orangenmarmelade

Bratapfelfüllung:

4 säuerliche Äpfel
20g Rosinen
2 frische Datteln ohne Stein
30g Marzipan
20g gehackte Walnusskerne

Holzspießchen
Küchengarn

Die Enten mit der Brustseite nach unten auf den Rost legen und wie angegeben braten.

Nach 40 Minuten wenden. 10 Minuten vor Garzeitende mit dem Bratensaft bepinseln und wie angegeben fertig braten.

Die gebratenen Enten aus dem Backofen nehmen, auf ein separates Geschirr legen und warm stellen.

Für die Sauce das überschüssige Fett abschöpfen und wegstellen. Den Entenfond in die Universalpfanne gießen. Den Saucensatz mit einem Küchenpinsel lösen, in einen Topf gießen und auf der Kochstelle erhitzen. Die Sauce mit Meersalz, Pfeffer und Orangenmarmelade abschmecken. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden.

Die Enten portionieren und mit der Sauce servieren.