

# Rezept Ente mit Orangensauce

## Zutaten:

1 frisch geschlachtete Barbarie-Ente (ca. 2 kg)  
1 Zwiebel  
1 Karotte  
2 Orangen  
0,4 l Heller Hühnerfond, Hühnerbrühe oder ein Fertigprodukt aus dem Handel  
5 cl Sherryessig oder einen alten Rotweinessig  
0,1 l Orangenlikör (z.B.: Zutat:Curaçao Orange, Grand Marnier oder Cointreau)  
50 g Zucker  
2 EL Butter  
1 EL Erdnussöl, Sonnenblumenöl oder Butterschmalz  
1 Bouquet garni  
Meersalz oder Salz aus der Mühle und frisch gemahlener, schwarzer oder weißer Pfeffer

## Zubereitung:

Das Backrohr auf 200 °C vorheizen.  
Von der Ente die Flügel entfernen (für die Sauce).  
Die von innen und außen gesäuberte, gewaschene, getrocknete Ente salzen und pfeffern (das Innere nicht vergessen).

Die Ente in einem Schmortopf von allen Seiten mit dem Fett auf dem Herd gut anbraten und für ca. 25 Minuten auf mittlerer Schiene in den heißen Ofen auf der Flügelseite schieben.

Danach die Ente auf der anderen Flügelseite für ca. 25 Minuten weiterbraten und immer wieder mit dem Bratfett begießen.

Nach dieser Zeit, die Ente mit der Brustseite nach unten ca. 20 Minuten weiterbraten lassen und immer wieder mit dem Bratfett begießen.

Schließlich die Ente mit der Brustseite nach oben noch für 10 Minuten fertig braten lassen.

Während dieser Zeit den Hals und die Flügel in Stücke hacken. Das bouquet garni binden, Zwiebel, Karotte schälen und in grobe Stücke schneiden.

Hals und Flügel in einem Topf braun anbraten lassen, bouquet garni, Karotte mit der Zwiebel zugeben und mit dem Fond oder der Brühe aufgießen.

Diesen Saucenansatz für ca. 40 Minuten köcheln lassen.

Von einer Orange die Schale mit dem Sparschäler ganz fein abschälen und zu einer feinen Julienne schneiden.

Von der restlichen Orange den Saft gewinnen.

Einen kleinen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Die Orangenschalenstreifen zu dem kochendem Wasser geben und solange blanchieren lassen, bis das Wasser wieder aufkocht, die Streifen durch ein Sieb abseihen.

Diese Prozedur noch zweimal wiederholen (somit verlieren die Orangenstreifen ihre Bitterkeit).

Die zweite Orange filetieren und die Filets beiseite stellen.

Nach dem Ende der Kochzeit des Saucenansatzes, diesen durch ein Sieb in eine Schüssel abseihen.

In einem weiteren Topf den Zucker mit dem Essig karamellisieren lassen und mit dem Saft ablöschen (cave: es spritzt gewaltig).

Nun den Saucenansatz, den Orangenlikör, die Orangenschalejulliene zugeben und mindestens auf die Hälfte einreduzieren lassen.

Die Sauce mit einem Stich Butter abrühren, abschmecken und eventuell nachwürzen.

Die Orangenfilets in der fertigen Sauce kurz erhitzen lassen.  
Die Ente mit dieser Sauce übergießen, sofort servieren und vor den hungrigen Mitmenschen fachgerecht tranchieren.

[zurück zu den Weihnachtsrezepten](#)