

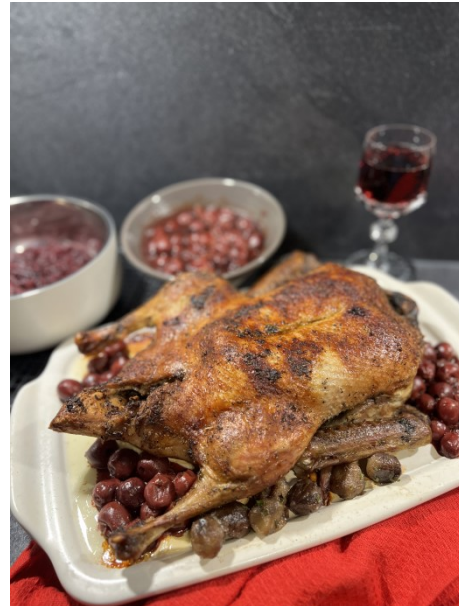
Ente an Portweinkirschsoße aus der rechteckigen Ofenhexe

Zutaten:

2,2 kg küchenfertige Barbarie Ente
2 Möhren (200-250 g)
1 große Zwiebel (100 g)
2 Stiele Petersilie
2 Zweige Thymian
1 kleiner Zweig Rosmarin
2 Lorbeerblätter
Salz, schwarzer Pfeffer
40-50 g Butter
ca. 400 ml klarer Entenfond
1 Glas (720 ml) entsteinte Schattenmorellen
2 EL trockener Rotwein
3 EL Kirschlikör
1 EL Portwein
1 Pr. Zucker

Für die Marinade der Ente

2,5 Tl. Steak und Grillgewürz mit 3 EL Rapsöl
verrühren z.B. Makasol



Zubereitung:

Möhren waschen, schälen und in Scheiben hobeln. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Petersilie, Thymian, Rosmarin und Lorbeer waschen und mit Küchengarn zusammenbinden. Aus dem Bürzel der Ente die Talgdrüse heraus schneiden und die Ente von innen und außen gründlich unter fließendem kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen.

Ente mit einem Silikonpinsel mit der Marinade bestreichen und von innen mit Salz und Pfeffer würzen. Über Nacht oder mindestens 6 h im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Ente mit der Brustseite in die gefettete rechteckige Ofenhexe legen und Möhren und Zwiebeln um die Ente legen. Butter in Flöckchen auf der Ente verteilen, Kräutersträußchen dazulegen und abgedeckt mit dem Zauberstein im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 2-2 1/2 Stunden braten.

Nach 40 Minuten nach und nach 150-200 ml Entenfond angießen. Nach weiteren 30 Minuten Zauberstein von der rechteckigen Ofenhexe nehmen und zwischendurch immer wieder mit dem eigenen Bratfett begießen. Nach weiteren 30 Min. Kirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Kirschen und Wein kurz aufkochen. Ente aus der rechteckigen Ofenhexe nehmen und auf den Servierzauberer geben und zurück in den Backofen stellen. Jetzt nicht mehr begießen, damit die Haut schön knusprig werden kann.

Kräutersträußchen entfernen und das Fett vom Bratfond abschöpfen. Likör, Portwein, 5 Esslöffel Kirschsafte und restliche Brühe angießen. Bratensatz unter rühren lösen und alles aufkochen. Fond etwas einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Die Hälfte der Kirschen mit einer Schaumkelle aus der Flüssigkeit heben und um die Ente verteilen. Restliche Kirschen und Weinsud in den Bratfond geben und extra dazu reichen. Sofort servieren.

Als Beilage schmecken Pellkartoffeln oder Semmelknödel aus dem kleinen Zaubermeister im Backofen gegart. Einfach 40 Min. vor Garende auf einen separaten Rost in den Backofen geben oder am Tag zuvor zusammen mit dem Rotkraut zubereiten. Rezepte ebenfalls auf meiner Homepage!

Verwendete Produkte: rechteckige Ofenhexe, Servierzauberer, Silikonpinsel, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN