



Zutaten (für 4 Personen)

1 Ente (etwa 2,3-3 kg)
3 Äpfel, geviertelt
1 EL Butter
1 EL Orangenmarmelade
3 EL Grand-Marnier
Salz
Pfeffer
1 EL Zucker
6 Orangen
1 Zitrone, den Saft
1 EL Essig (Sherryessig)
Speisestärke (Gustin)

Ente à l' orange

1. Die Apfelviertel in der Butter dünsten und mit der Orangenmarmelade sowie dem Grand Marnier mischen.
2. Die Ente, mit Spicknadeln an mehreren Stellen einstechen, außen und innen salzen und pfeffern sowie mit der Apfelmischung füllen. Die mit Rouladennadeln zugesteckte Ente mit der Brust nach unten auf den Rost (mittlere Schiene) in den auf 200°C vorgeheizten Backofen schieben, in die Bratreine darunter kommen 250 ml heißes Wasser sowie der Saft von 1 Orange. Die Ente nach 30 Minuten umdrehen und unter häufigem Beschöpfen (eventuell Wasser nachfüllen) in insgesamt 2-2,5 Stunden knusprig braun braten. Sollte Letzteres bis gegen Ende der Garzeit nicht geklappt haben, einfach durch Bepinseln mit ziemlich konzentriertem Salzwasser nachhelfen.
3. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit dem Sherryessig ablöschen sowie mit dem Saft von 2 Orangen und der Zitrone aufgießen, Den losgelösten, entfetteten Bratfond der Ente ebenfalls zufügen, mit Salz, Pfeffer und Grand Marnier abschmecken, mit Gustin binden. Aus 2 geschälten Orangen Spalten herauslösen und diese in die Sauce geben. Die restliche Orange in Scheiben schneiden und zur Deko verwenden.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Garzeit: 150 Minuten