

## Weihnachtsente

Die Weihnachtsente zum Fest, wer kennt sie nicht. Hier ist meine Variante für dich. Einfach nachkochen und probieren!

### Zutaten:

- 1 Ente (wahlweise Gans)
- Innereien Ente (meist in einem Beutel, im Inneren der Ente)

### Zutaten Füllung (je nach Größe der Ente):

- Orangen
- Äpfel
- Zwiebeln
- Trockenpflaumen
- Beifuß (getrocknet/ frisch)
- Lorbeerblätter (getrocknet/ frisch)
- Petersilienwurzel
- Salz/ Pfeffer

### Zutaten Sauce (je nach Größe der Ente/ bzw. gewünschter Saucenmenge):

- Sellerie
- Möhren
- Petersilienwurzel
- Zwiebeln
- Tomatenmark (2-fach konzentriert)
- Portwein
- Wasser (1 Liter)
- Entenfond (2 Gläser)
- Salz/ Pfeffer (ggf. Rotwein)

### Zubereitung Sauce:

1. Innereien der Ente entnehmen.
2. Zutaten der Sauce schälen und würfeln.
3. Das gewürfelte Gemüse und die Innereien der Ente anbraten, mit Salz/ Pfeffer würzen.
4. Sind Gemüse und Innereien rundherum gebräunt, Tomatenmark zugeben und kurz mit anbraten. Den Saucenansatz mit Portwein ablöschen und etwa 1-3 Minuten aufkochen lassen.
5. Wasser und Entenfond zum Saucenansatz zugeben und köcheln lassen, während die Ente vorbereitet wird.
6. Die Ente vorbereiten (siehe Zubereitung Ente).
7. Den Saucenansatz auf das Ofenbackblech geben und auf die unterste Stufe in den Ofen schieben. Während der Garzeit der Ente ggf. Wasser nachgießen, damit der Saucenansatz nicht anbrennt.
8. Den Saucenansatz etwa 1 Stunde vor dem Essen aus dem Ofen nehmen und die Sauce durch ein Sieb in einen Topf abseihen.
9. Das Backblech mit etwas Wasser wieder in den Ofen schieben.
10. Sauce aufkochen bzw. einreduzieren.
11. Mit Salz und Pfeffer, ggf. Rotwein (je nach Geschmack) abschmecken.

### Zubereitung Ente:

1. Backofen auf 120°C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen.
2. Orangen, Zwiebeln und Petersilienwurzel schälen, Apfel entkernen.
3. Orangenspalten, Äpfel, Zwiebeln, Petersilienwurzel und Trockenpflaumen in Würfel schneiden.
4. Beifußblättchen von den Stängeln zupfen und Lorbeerblätter halbieren.
5. Alle Zutaten der Füllung in einer Schüssel mischen und mit Salz/ Pfeffer würzen.
6. Innereien der Ente (meist in einem kleinen Beutel) entnehmen und Ente von innen trocken tupfen. Ente von außen nach Federn prüfen, ggf. nicht entfernte Federn ziehen.
7. Ente von innen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung in die Ente geben (nicht zu voll) und die Öffnung der Ente gut verschließen. Den Rest der Füllung zum Saucenansatz geben.
8. Die Ente von außen mit Öl einreiben und mit Salz/ Pfeffer würzen.
9. Ente auf den Ofenbratrost legen und in den Ofen auf die Schiene über dem Saucenansatz schieben, so dass der Bratensaft der Ente in den Saucenansatz tropfen kann.

### Garvorgang:

Das Garen der Ente kann je nach Größe der Ente einige Stunden dauern. Es empfiehlt sich, den Schritt des Garens der Ente bei 120°C am Vortag des eigentlichen Festes durchzuführen.

1. Die Ente bei 120°C garen, bis die Kerntemperatur 80°C erreicht hat.
2. Die Ente zwischenzeitlich immer wieder mit Sauce übergießen/bepinseln.
3. Ist die Kerntemperatur von 80°C erreicht, kann (bei garen am Vortag) der Ofen ausgeschaltet werden.
4. Am Festtag etwa 3 Stunden von der Essenszeit den Ofen schrittweise hochheizen. Angefangen mit 100°C, 120°C, 150°C (je nachdem wie schnell die Kerntemperatur ansteigt und wann die Ente fertig sein soll) . Es sollte wieder eine Kerntemperatur von 80°C angestrebt werden. Darauf achten, dass die Ente nicht zu braun wird, ggf. die Temperatur etwas zurückdrehen.
5. Zwischenzeitlich die Ente immer wieder mit dem Saucenansatz übergießen/bepinseln.
6. Kurz vor dem Essen und je nach Bräunungsgrad der Ente, den Ofen auf 180°C erhitzen. Die Ente sollte jetzt eine goldbraune Farbe bekommen.
7. Zur Essenszeit die Ente aus dem Ofen nehmen und halbieren. Die Füllung entfernen.
8. Die Ente mit der Sauce servieren.

Guten Appetit!