

Gefüllte Ente mit Apfel

1 Ente, mittlere Größe	2 Äpfel	150 g Bratwurst, roh
50 g Steinpilze	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Entenleber
Entenschmalz	Rosmarin	Salz, Pfeffer
Rotwein	Crème-fraîche	

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen.

Für die Füllung die Äpfel entkernen und die Zwiebel schälen, beides fein würfeln.

Für einen intensiven Pilzgeschmack 10 g getrocknete Steinpilze in aufgekochtem Wasser mind. 30 Minuten weichen lassen.

Die Ente mit kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, das Schwanz-Bürzel abschneiden und außen mit etwas Salz einreiben.

Die Bratwurst aus dem Darm drücken. Die rohe Entenleber und die Pilze würfeln, mit der Bratwurst, dem Apfel, der Zwiebel vermischen und mit Rosmarin würzen.

Die Ente mit der Farce füllen und die Beine an den Körper binden.

Eine Fettpfanne mit kochendem Wasser auf den Boden des Ofens stellen, die Ente mit der Brust nach oben auf einen Rost im Ofen legen und im Backofen 30 Minuten braten lassen.

Die Ente nach dieser Zeit umdrehen und weitere 20 Minuten braten. Dabei immer mal mit dem Bratfett aus der Fettpfanne bepinseln.

10 Minuten vor Ende der Bratzeit die Ente mit Salzwasser einpinseln, damit die Haut kross wird.

Die Ente nach dem Ende der Bratzeit aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen.

Den Bratfond aus der Fettpfanne abschöpfen und in einen Topf gießen. Mit einem Löffel den Fond von unerwünschtem Fett befreien.

Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen und je nach Geschmack mit Rotwein, Balsamico-Essig oder Crème fraîche verfeinern.

Vor dem Servieren die Füllung aus der Ente nehmen und extra servieren oder unter die Bratensoße mischen.

Susanne Queck am 11. Dezember 2024