

Gefüllte Ente mit Apfel

Für 4 Personen:

1 mittlere Ente	2 Äpfel	150 g Bratwurst, roh
50 g Champignons	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Entenleber
Butterschmalz	Rosmarin	Salz, Pfeffer
Rotwein	Balsamico-Essig	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 getrocknete Steinpilze nehmen, etwa 10 g getrocknete Pilze, in einer Schüssel mit aufgekochtem Wasser für mind. 30 Minuten weichen lassen.

Die Ente mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, das Schwanz-Bürzel wegschneiden. von außen mit etwas Salz einreiben.

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

Die Ente mit der Farce füllen. Binde nun die Beine mit Küchengarn eng zusammen.

Eine Fettpfanne oder ein Backblech auf den Rost im Ofens stellen und mit etwa 1 L kochendem Wasser füllen. Die Ente mit der Brust nach oben auf den Rost legen und 30 Minuten braten lassen.

Nach dieser Zeit die Ente umdrehen und weitere 20 Minuten braten.

Dabei mehrmals mit dem Bratfett aus der Fettpfanne bepinseln.

10 Minuten vor Ende der Backzeit die Ente mit etwas Salzwasser einstreichen, damit die Haut kross wird.

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

Nun den Bratfond aus der Fettpfanne abschöpfen und in einen Topf geben. Mit einem Löffel den Fond von 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 in einem Schüsselchen mit der Bratensoße mischen.

nn am 15. Dezember 2023