

Ente im Ganzen im Ofen kross gebraten

Für 2 Personen

1 Ente (1,2 - 1,4 kg) Salz

Die Ente unter fließend kaltem Wasser kurz abbrausen, mit Küchenkrepppapier trockentupfen und den Bürzel abschneiden.

Anschließend mit Salz von innen und außen würzen.

Nun mehrfach in Klarsichtfolie von allen Seiten straff einwickeln.

Auf einem Backgitter auf der mittleren Schiene des Backofens bei 70°C Umluft 11 Stunden lang garen.

Nun die Ente aus dem Ofen nehmen, bei Zimmertemperatur kurz abkühlen lassen und vorsichtig die Folie aufschneiden. Die Folie von der Ente abziehen und nun entweder die Ente direkt weiterverarbeiten oder in frische Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank (2-3 Tage) oder im Tiefkühlfach (3-4 Wochen) lagern.

Sollte die Ente gefroren sein, vor der Weiterverarbeitung auftauen.

30 Minuten vor dem Servieren der Ente den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Ente auf ein Backgitter in der Mitte des Backofens schieben.

Direkt darunter ein Backblech schieben, um das Fett aufzufangen. Alle 10 Minuten das entstandene Fett aus dem Blech abgießen.

Nach 25-30 Minuten die Ente aus dem Ofen nehmen, auf ein Schneidebrett setzen, 3-4 Minuten ruhen lassen und anschließend Keulen, Bruststücke abschneiden und servieren.

Tipp von NN:

Anstelle des 11-stündigen Vorgarens im Backofen ist ein Vakuum-Garen bei 69°C zu empfehlen, wobei in diesem Falle 11 Stunden nur eine Mindestgarzeit ist. Das Ganze funktioniert auch mit einer Entenbrust. Dann sollte es eine Enten-Doppelbrust am Knochen sein; diese braucht bei gleicher Temperatur nur 9 Stunden im Ofen.

Alexander Herrmann am 17. September 2025