

Die perfekte Weihnachtsente

Für 4 Portionen

1 Ente, 2 kg	40 g Salz pro 1 L Wasser	5 Zwiebeln
3 Champignons	5 EL Bratöl	0,5 Bund glatte Petersilie
2 Prisen Gewürzsalz	2 Prisen Entengewürz	2 Prisen Pfeffermix
1 EL Zucker	2 EL Butter	1 Schuss Sojasoße
5 Spritzer Würzkraft	100 ml Gemüsebrühe	1 kg mehligk. Kartoffeln
1 - 2 Gläser Entenjus		

Ente 24 Stunden vor dem Garen mit der Brust nach unten in Salzwasser (40 g Salz pro Liter) einlegen und kalt stellen.

Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Zwiebeln schälen und grob würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Bratöl in einer Sautépfanne erhitzen und Zwiebeln und Champignons darin unter gelegentlichem Rühren kräftig anrösten.

Petersilie waschen, trocken schütteln und mit Stielen grob hacken. Zu den Zwiebeln und Champignons geben und mit Gewürzsalz, Pfeffermix, Entengewürz, Zucker, Butter, Sojasauce und Würzkraft abschmecken. Die Butter in der Pfanne schmelzen und den Zucker kurz karamellisieren lassen.

Ente aus dem Wasserbad nehmen, trocken tupfen und rundherum mit Entengewürz würzen.

Füllung leicht abkühlen lassen, dann die Ente damit füllen und in einen Bräter setzen. Restliche Füllung um die Ente herum verteilen. Im heißen Ofen etwa 60 Minuten garen. Anschließend Gemüsebrühe angießen, die Ente mit dem Sud durch ein feines Sieb arro-sieren (übergießen) und weitere 30 Minuten garen.

Währenddessen Kartoffeln in kaltem Wasser mit Salz aufsetzen und weich kochen. Danach abgießen und kurz ausdampfen lassen.

Ente aus dem Ofen holen und den Ofen auf 220°C Umluft hochstellen.

Füllung aus der Ente nehmen und in den Bräter geben. Ente auf ein separates Backblech oder in einen zweiten Bräter setzen und im heißen Ofen etwa 15 Minuten goldbraun und kross backen.

Zwei Kellen Fett aus dem Bräter mit der Füllung abschöpfen. Kartoffeln in den Bräter geben, grob zerdrücken und mit der Füllung und dem Sud zu einem rustikalen Kartoffelstampf vermengen. Mit Gewürzsalz und Pfeffermix abschmecken.

Ente aus dem Ofen nehmen, tranchieren und zusammen mit dem Kartoffelstampf und optional etwas Entenjus servieren.

Steffen Hanssler am 29. November 2025