

Knusprige Ente nach Art des Hauses

Was zu Weihnachten gekocht wird, wird von Generation zu Generation weitervererbt. Etliche dieser Gerichte werden auch noch von mir gekocht, aber irgendwann musste ich mit den Traditionen brechen und das kochen, was meiner Familie und mir besonders gut schmeckte – und das war eine knusprige Ente mit köstlichen Beilagen, wie Kartoffelknödel, Rotkraut und noch vieles mehr. Ich gebe schon zu, dass man dieses Essen nicht aus dem „Ärmel“ schüttelt, sondern dass es eine längere Vorarbeit benötigt. Das Angenehme daran ist jedoch, dass man fast alles am Vortag zubereiten kann und dadurch am Festtag nicht durchgehend am Herd stehen muss.

- Vorbereitungszeit: 240 Minuten
- Garzeit: 240 Minuten
- Gesamtzeit: 1200 Minuten
- Portionen/Menge: 2 Portionen

Die frische Ente aus Freilandhaltung wird am Vortag von Flügelrn, Hals und von allen Kleinteilen befreit. Diese dienen als Basis für die Zubereitung des Fonds.

Diese werden mit Salz, Pfeffer und Majoran gewürzt und in einer Pfanne angebraten. Anschließend wird das klein geschnittene Wurzelgemüse zugegeben und braun angeröstet. Mit Wasser aufgießen und Lauch hinzufügen. Der Fond wird nun einige Stunden gekocht – automatisch reduziert sich die Flüssigkeit. Nun wird der Sud abgegossen und über Nacht kalt gestellt. Dadurch kann man am nächsten Tag problemlos das Fett abschöpfen.

Am nächsten Tag wird die Ente mit Salz, Pfeffer und Majoran gewürzt, mit der Bauchseite nach unten in eine Kasserolle gelegt und mit wenig Wasser bei 200 Grad in das Backrohr geschoben. Ca. 30 Minuten braten und immer wieder an den Seiten anstecken, damit das Fett austreten kann. Sobald die Ente langsam Farbe bekommt, wird das ausgetretene Fett abgegossen und mit dem Fond aufgegossen.

Nun die Temperatur auf 120 Grad reduzieren und bei Niedrigtemperatur ca. 3 Stunden im Backrohr braten (die Ente immer wieder wenden). Kurz vor Ende der Bratzeit die Soße abgießen, nochmals entfetten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Besonders knusprig wird die Ente, wenn man sie kurz vor Ende der Bratzeit halbiert und kurz übergrillt. Unter Entenkennern zählt der

Magen und das Herz als besondere Delikatesse. Einfach in den Fond legen und nach halber Garzeit sich schmecken lassen. Ganz ehrlich: ich muss das nicht haben. Bei uns wird die Ente mit Kartoffelknödeln, Rotkraut, Endiviensalat, warmen Selleriesalat und Preiselbeeren gegessen. Dazu passt besonders gut ein Glas Rotwein.

Frohe Weihnachten und gutes Gelingen ☐