

Weihnachtsente Barbarie

Menge	Zutaten
1 Stück	Ente Barbarie ohne Innereien
1 Stück	große Schüssel
	Salz (auf 1 Liter Wasser kommen 50g)
	man benötigt keine anderen Gewürze
	<i>Für die Füllung:</i>
1 Stück	roten, süßen Apfel
1 Stück	rote Zwiebel
1 Stück	normale Zwiebel
4 Stück	Knoblauchzehen
1 Stück	große BIO Orange
viel	Majorangewürz
	Glühwein
	Geflügelfond
	große Zahnstocher zum Schließen der Ente
	Backblech
	<i>Für die Beilage</i>
1 kg	Kartoffel
100 ml	Sahne
Priese	Salz und Pfeffer
	<i>Zur Dekoration</i>
	Tannenzweige, Äpfel, Bio Orange

Zubereitung:

1

Die Ente waschen.

Eine Schüssel nehmen, in der die Ente gut Platz hat und vollkommen mit Wasser bedeckt ist. In kalten Wasser das Salz mit einem Schneebesen auflösen (pro Liter Wasser 50g Salz)

Ich habe für meine Ente 10 Liter Wasser gebraucht, das heißt 500g Salz. Durch diese Salzlake ist später das Fleisch wunderbar würzig und man braucht keine anderen speziellen Gewürze.

Die Ente mit irgendeinem Gegenstand gut beschweren, damit sie vollkommen unter Wasser ist. Ich benutzte eine schwere Glas-Bratform, damit sie nicht auf der Oberfläche schwam.

In dieser Salzlake bleibt sie jetzt 24 Stunden liegen!!!

Entweder im Kühlschrank, im Keller oder am kalten Balkon.

2

Nach diesen 24 Stunden nahmen wir die Ente aus der Salzlake.
Die Ente tupfte ich mit Küchenrolle sorgfältig trocken.



3

Alle Materialien für die Füllung wurden nun klein geschnitten und in einer Schüssel mit genügend Majoran vermengt. Die Orange und die Äpfel könnt ihr samt der Schale schneiden. Jetzt kam diese Füllung in die Ente rein. Schön reingestopft und immer wieder leicht nachgedrückt.



Die Füllung gibt Geschmack und Aromen in der Ente frei.
Später verwendeten wir einen Teil der Füllung noch für die dazupassende Sauce.
Die Ente verschloss ich mit langen Holzzahnstochern.

4

Als nächstes kam die Ente in den gut vorgeheizten Ofen.
Am Anfang 90 Minuten bei 170 °C Ober und Unterhitze. Auf Boden des Backrohres legte ich ein Alubackblech und darauf eine feuerfeste Backform. In diese gab ich noch die restliche Füllung mitsamt dem Hals und mit ca 200 ml Glühwein und 50ml Wasser wurde noch aufgegossen.
Die Ente kam nun vorsichtig direkt auf den Rost.
In die Backform tropfte dann das Fett und der Saft von der Ente.



5

Nach 90 Minuten schaute ich mir das Fleisch an. Das Fleisch sollte nachgeben, es sollte keine Spannung drauf sein und es sollte eine leichte Farbe haben. Meine Ente war nach dieser Zeit noch nicht fertig. Sie hat noch weitere 100 Minuten benötigt.

Herr C. und ich saßen ungeduldig und mit Gläsern Wein aufgereggt vor dem Backofen und warteten, wann endlich das knusprige Wunder zu probieren war. Es dauerte uns zu lange so schauten wir uns noch einen schönen Weihnachtsfilm an. Ich kontrollierte die Ente nach jeder ½ Stunde. In den letzten 30 Minuten schälte ich die Kartoffel und kochte sie in Salzwasser, zusammen mit einem Rinder-Suppenwürfel. Ich nahm zuerst die Backform, zusammen mit der Füllung und dem Fett raus, tat ein wenig Rindersuppe und Sahne dazu, würzte noch mit Salz und Pfeffer ab und pürierte alles in meinem Nutribullett zu einer schönen Sauce. Diese Sauce schmeckte ich noch mit Gewürzen ab – fertig war die Sauce. Noch einmal richtig in einem Topf erhitzt und die Sauce war bereit zum Servieren..

6

Inzwischen pürierte Herr C mit dem Handrührgerät die heißen Kartoffeln mit Sahne und Butter zu einem Püre.

Die Ente kam auf ein silbernes Tablet, auf dem ich vorher kleine Tannenzweige verteilte. Zusätzlich dekorierte ich dieses Tablet noch mit frischen Orangenscheiben, Apfelspalten und kleinen roten Christbaumkugeln.

Auf unsere Teller kam nun die Entenbrust mit dem Püre, welches ich mit einem Spritzsack auf das Teller tupfte.

Jetzt fehlte nur mehr ein guter Wein – machten noch Fotos und dann ließen wir es uns schmecken.

Buon Appetit!.



**Falls euch meine Weihnachtsente geschmeckt hat, freue mich schon auf ein Feedback!
Passt natürlich wunderbar auch als exquisites Silvesterdinner!**



Lucina's Tipps:



Man kann den Doppelrahmfrischkäse auch mit jeder anderen Marmelade anrühren.

Auch sehr gut schmeckt dieser Milka-Doppelrahm-Frischkäse.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina