



## Hauptgang

## Canard à l'orange

## Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1	junge Ente (2 bis 2,5 kg)
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 Zweige	Thymian (oder Majoran)
1 Stück	ungespritzte Orange (1) (dünn abgeschnittene Schale und Fruchtfleisch) für die Füllung
1 Tasse	heisses Wasser
4 Stück	Orangen (2) ungespritzt. Von einer Orange die Schale abreiben. Danach von allen 4 Orangen den Saft pressen.

**Für die Dekoration auf dem Teller:**

40 gr	Butter
1 TL	Zucker
2	geschälte, in dünne Scheiben geschnittene Orangen
1 Glas	Portwein oder Sherry (trocken) 0,4 dl

## Zubereitung:

Ente	Die Ente wird unter dem fliessenden Wasser innen und aussen gewaschen und danach mit Haushaltspapier trockengetupft.
Salz und Pfeffer	Die bratfertige Ente wird innen und aussen mit Salz und Pfeffer eingerieben. Sollte die Brust zu fett sein, empfiehlt es sich, sie mit einer Spicknadel an mehreren Stellen einzustechen. In den Bauch gibt man die Thymianzweige (oder Majoran) und das entkernte und in Würfel geschnittene Fleisch der Orange (1) sowie die dünn geschnittene Schale. Öffnung mit einem Holzspiesschen feststecken und die Ente – mit Brust nach unten – auf den Rost des kalten Backofens stellen. Den Backofen auf 160 Grad einstellen (Ober- und Unterhitze) und einschalten. (Backdauer: insgesamt 2 Std 45 Min bei 2 bis 2,5 kg Ente).
Thymian (oder Majoran) Orangenfleisch und Schale	Nach 45 Minuten die Ente umdrehen. Das Fett im Auffangblech – unter dem Rost – in eine Schüssel leeren. Die Schüssel in den Tiefkühler stellen, danach kann das obenaufschwimmende Fett sehr gut (da gefroren) entfernt werden.
Wasser, sowie die Hälfte des Orangensaftes (2) sowie die abgeriebene Schale	In die Auffangschale darunter kommt jetzt eine Tasse Wasser, die Hälfte des Orangensaftes (2) sowie die dünn abgeriebene Schale einer Orange (2).
2. Hälfte Orangensaft (2)	In einer kleinen Kasserolle die 2. Hälfte des Orangensaftes (2) auf die Hälfte sirupartig einköcheln lassen.
	Nun alle 15 Minuten die Ente mit dem eingekochten Orangensirup einpinseln. Wenn nötig etwas Wasser in das Auffangblech giessen. Wenn der Orangensirup zum Einstreichen aufgebraucht ist, verwenden Sie zum einpinseln die Flüssigkeit des Auffangbleches. Während der restlichen – nach ca. 1 Stunde Backzeit – die Ente nochmals drehen.
	10 bis 15 Minuten vor Ende der Backzeit, den Backofen auf 250 Grad erhitzen, damit die Ente schön knusprig wird.
<b>Garnitur:</b>	In der Pfanne Butter schmelzen lassen, den Zucker hinzugeben bis er sich zu karamelisieren beginnt. Wenig Wasser zufügen bis sich der karamellisierte Zucker wieder etwas auflöst. Scheibe für Scheibe der Garnitur-Orangen (3) in die karamalisierte Masse tauchen.
	Ente aus dem Ofen nehmen und tranchieren. Auf einer heissen Platte anrichten und mit den karamellisierten Scheiben garnieren. Im noch warmen, jedoch ausgeschalteten Backofen warmstellen.
<b>Sauce:</b>	Indessen wird der Fond aus dem Tiefkühler entfettet, in eine Kasserolle gegeben, die Flüssigkeit des Auffangbleches hinzugefügt, mit kalten Butterflocken aufmontiert und den Portwein oder Sherry hinzugefügt und einmal kurz aufgekocht. Sauce etwas eindicken.