



Wildspezialitäten bei Globus

Ente mit Apfel-Orangen-Füllung & Spätzle

Zutaten

1 Ente von ca. 2,5 kg
1/2 Bund Petersilie, frisch oder tiefgekühlt
1 Apfel
1 Orange
2 Zwiebeln
4 Zweige Beifuß, frisch oder getrocknet

1 Karotte
1/4 Knolle Sellerie
1/2 Liter Hühnerbrühe
etwas Salz und Pfeffer
etwas Orangensaft und Rotwein

Zubereitung

4 Personen - 30 Minuten

Die Ente innen und außen gründlich waschen. Fett, die unteren Flügelknochen und den Bürzel entfernen. Den Backofen auf 220°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Petersilie klein hacken, Apfel, Orange und eine Zwiebel würfeln. Mit gehackter Petersilie und Beifuß in einer Schüssel vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ente innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Obst-Mischung einfüllen. Die Öffnung mit Zahnstochern verschließen.

Karotte, Sellerie und die zweite Zwiebel schälen, würfeln und auf die Fettpfanne des Backofens geben. Brühe und Wein angießen und die Ente darauf legen. Die Ente etwa 30 Minuten bei 220°C backen bis sie leicht Farbe annimmt. Danach den Ofen auf 80°C herunterschalten. Nun die Ente 7 Stunden garen lassen.

Wenn die Ente gar ist, den Ofen auf 200°C (jetzt nur Oberhitze) hochschalten, die Ente auf den Grillrost setzen und von beiden Seiten knusprig bräunen. Das Gemüse aus der Fettpfanne nehmen und pürieren. Den Saft auffangen, entfetten und in einen Topf geben. Das pürierte Gemüse dazugeben. Nun die Soße nach Belieben mit Orangensaft und Rotwein abschmecken.

Lassen Sie es sich schmecken!