

# Ente à l'Orange

by Andreas - Sonntag, Februar 23, 2014

<http://mundgericht.de/index.php/ente-a-lorange/>

Ein Klassiker der französischen Küche. Ich habe eine Barberie-Ente verwendet. Sie hat festeres rotes Fleisch und ist intensiver im Geschmack und nicht magerer als herkömmliche Enten. Barberie-Enten wurden von Christoph Kolumbus aus Südamerika nach Europa importiert und sind seither aus der gehobenen Gastronomie nicht mehr wegzudenken.

**1 Barberie-Ente**

**1 Zwiebel**

**200 gr. Maronen (fertig gekocht, im vakuumierten Beutel)**

**4 Bio-Orangen**

**¼ L Entenfond**

**20 gr. Butter**

**2 cl Madeira**

**1 cl Cognac**

**1 TL eingelegte Pfefferkörner**

**2 EL brauner Zucker**

**Pfeffer**

**Salz**

Die Ente innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der grob gewürfelten Zwiebel und den Maronen füllen. Den Saft einer Orange dazu gießen. Dann die Ente mit kleinen Spießen verschließen. In einen Bräter legen und ¼ L Wasser angießen. Bei ca. 160 Grad 3 Stunden langsam braten. Unterdessen aus dem Saft einer Orange und dem braunen Zucker sowie dünnen Streifen der Orangenschale (Zestensneider verwenden) einen Saft für das Begießen der Haut herstellen. Nun die Flüssigkeit aus dem Bräter abschöpfen und in eine Fettkanne geben.

Den entfetteten Bratensaft in einem Topf mit der kalten Butter (am besten man lagert das kleine Stück Butter vorher im Gefrierfach), Cognac, Madeira und den Pfefferkörnern aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sie wird extra serviert. Die Ente mit ein wenig Saft und einer in Scheiben geschnittenen Orange wieder in den Ofen geben und bei 180 Grad weiter 45 Minuten braten. Dabei öfter mit dem Saft aus braunem Zucker und Orangensaft begießen.