# Entenbraten von der Rotisserie



1 Ente 150 g weiche Butter 150 g BBQ Rub Schuss Pflanzenöl Salz, Pfeffer

- Überschüssiges Fett und ggf. Federkiele von der Ente entfernen, Ente waschen und trocken tupfen.
- Haut an der Brust und an den Schenkeln vorsichtig mit den Fingern lösen und Butter darunter verteilen. Dabei aufpassen, dass die Haut nicht reißt. Ente von außen mit etwas Öl einreiben
- 3 BBQ Rub gleichmäßig auf der Haut verteilen und einmassieren.
- 4 Ente ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 5 Grill auf 180 °C indirekte Hitze vorheizen.
- 6 Ente auf die Rotisserie spießen und mit den Fleischgabeln mittig befestigen. Ggf. abstehende Flügel mit Metzgergarn zusammenbinden.
- 7 Drehspieß im Grill befestigen und Ente ca. 2 Stunden grillen, bis die Kerntemperatur zwischen 80 und 90 °C liegt (je nach gewünschter Garstufe). Die Garzeit hängt vom Gewicht der Ente ab.

### Ente vom Drehspieß



1 Ente (Hier sind es 1,8 kg gewesen. Perfekt für 2 Personen)

2 Ganze Äpfel

3 Ganze Zwiebeln

300ml Orangensaft

1 Esslöffel Paprikapulver (zum würzen der Ente)

1 Salz (zum würzen der Ente)

2 Esslöffel Butter

150ml Geflügelfond

#### Schritt 1

Die Ente waschen und abtrocknen. Als erstes wird jetzt die Bauchhöhle gesalzen und mit den Äpfeln und Zwiebeln gefüllt. Mit ein paar Zahnstochern ist der Hintern der Ente ruckzuck verschlossen, Apfel und Zwiebel solle ja drinnen bleiben. Von außen wird die Ente nur mit Salz und geräuchertem Paprika eingerieben.

#### Schritt 2

Vorsichtig den Spieß durch die Enten schieben und auf den Grill stecken. In eine Aluschale gebt ihr die restlichen Apfel und Zwiebelstücke sowie etwas Orangensaft und 2 Esslöffel Butter.

#### Schritt 3

Jetzt darf die Ente sich 2 Stunden bei 180 -200° auf dem Spieß drehen! Ich hab ca alle 20 Minuten mit der Flüssigkeit aus der Aluschale eingepinselt. Dort entsteht eine leckere Mischung aus Entenfett, Butter und dem Orangensaft.

#### Schritt 4

Den Backburner habe ich nur ganz zum Schluß eingeschaltet damit die Haut noch etwas knuspriger wird. Der Vogel reicht einfach großartig! Nehmt ihn vorsichtig vom Spieß um ihn dann zu tranchieren.

#### Schritt 5

Aus der Flüssigkeit in der Schale habe ich noch eine leckere Sauce gezaubert. Dazu reicht es aus alles in der Schale mit einem Pürierstab zu pürieren. Wenn die Sauce zu dick ist, gebt noch etwas Orangesaft dazu. Kurz abschmecken und eventuell etwas nachsalzen und fertig ist die Sauce zur Ente!

#### **Gefüllte Ente**



- Für die gefüllte Ente zunächst die Fülle zubereiten. Semmeln in dicke Scheiben schneiden und in Milch einweichen.
- 2. In erhitzter THEA Zwiebeln und nussgroße Leberstücke anbraten. Champignons mitbraten und Petersilie zugeben. Erkalten lassen.
- Semmelscheiben sehr gut ausdrücken und in THEA bei kleiner Hitze so lange rösten, bis sich die Masse vom Kochlöffel löst. Erkaltet zur Zwiebel-Leber-Mischung geben, Ei und Dotter einrühren, salzen, pfeffern.
- 4. Ente innen und außen gründlich waschen, trocken tupfen. Innen mit Majoran und außen mit Salz einreiben. Fülle hineinstopfen und mit Spagat zunähen. Ebenso mit Spagat die Ente so zusammenbinden, dass sie beim Braten die Form behält.
- Die Ente in eine passende Bratpfanne legen, mit sehr gut erhitzter THEA übergießen. Orangenspalten einlegen und bei 180–190 °C 2–3 Stunden braten. Dabei häufig mit Hühnersuppe begießen.
- Spagat entfernen, Ente zerteilen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die gefüllte Ente mit entfettetem Bratensaft übergießen.

#### Zutaten für 4 Portionen:

1 Ente (bratfertig, ca. 2 kg)
Majoran
Salz
30 g THEA
500 ml Knorr Hühnerbouillon
(zum Übergießen)
1 Orange (in Spalten geschnitten)

#### Für die Fülle:

4 Semmeln
Milch
1 EL THEA
80 g Zwiebeln (gehackt)
1 Entenleber (oder Hühnerleber)
4 Champignons (groß, in
Scheiben)
1 Bund Petersilie (gehackt)
1 EL THEA
1 Ei
2 Dotter
Salz
Pfeffer

### **GEFÜLLTE ENTE**



- 1 Stk Ente (2 kg, bratfertig)
- 1 Prise Majoran
- 1 Prise Salz
- 30 g Thea (Margarine)
- 500 ml Hühnerbouillon zum Übergießen
  - 1 Stk Orange (in Spalten)

#### Zutaten für die Fülle

- 4 Stk Semmeln
- 1 Schuss<mark>Milch</mark>
- 2 EL Margarine
- 80 g Zwiebeln (gehackt)
- Stk Enten- oder Hühnerleber
- 4 Stk Champignons (groß, in Scheiben)

#### 1BundPetersilie (gehackt)

- 1 Stk Ei
- 2 StkEidotter
- 1 PriseSalz, Pfeffer
- 1 Ente innen und außen gründlich waschen, trocken tupfen. Innen mit Majoran und außen mit Salz einreiben.
- Für die Fülle: Semmeln in dicke Scheiben schneiden und in Milch einweichen. Eine Bratpfanne mit 1 EL Margarine erhitzen die Zwiebeln und nussgroße Leberstücke darin anbraten. Danach die Champignons und Petersilie zugeben. Erkalten lassen.
- Die eingeweichten Semmelscheiben sehr gut ausdrücken und in 1 EL Thea (Margarine) bei kleiner Hitze so lange rösten, bis sich die Masse vom Kochlöffel löst. Erkaltet zur Zwiebel-Leber-Mischung geben, Ei und Dotter einrühren, salzen, pfeffern.
- Fülle in die Ente hineinstopfen und mit Küchengarn zunähen ebenso die Ente zusammenbinden, dass sie beim Braten die Form behält.
- 5 Ente in eine passende Bratpfanne legen, mit sehr gut erhitzter Margarine übergießen, Orangenspalten einlegen und bei 180–190 Grad 2–3 Std. braten. Dabei häufig mit Hühnersuppe begießen.
- Spagat entfernen, Ente zerteilen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit entfettetem Bratensaft übergießen.

### Knusprige Ente von der Rotisserie



1 Stück Ente

1-2 EL Gänse- und Entenbraten Gewürz Olivenöl Salz und Pfeffer

150 ml Wasser

3 EL Speisesalz

- 1. Ente aus der Verpackung nehmen, waschen und abtrocknen. Von Innen mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
- 2. Mit einer Spitzen Nadel (Thermometer) die Haut der Ente rund herum leicht einstechen. Dabei aufpassen, dass nicht ins Fleisch gestochen wird.
- 3. Außen auf die Ente etwas Olivenöl geben und verreiben. Anschließend die Ente mit dem Gänseund Entenbraten Gewürz würzen und leicht einmassieren und für 2-3 Stunden einziehen lassen.
- 4. Den Kugelgrill mit einem Anzündkamin Grillbrikets auf circa 180 Grad einregeln. Zwischen beiden Kohlekörben im Grill eine Schale mit Wasser platzieren.
- 5. Die Ente ist fertig, wenn sie eine Kerntemperatur von rund 85 Grad hat.
- 6. Während die Ente auf dem Grill gart, das Wasser kurz aufkochen und die 3 EL Salz darin auflösen. Die Flüssigkeit abkühlen lassen.
- 7. Wenn die Ente etwa 70 Grad hat, diese rundherum kräftig mit dem Salzwasser einsprühen oder einpinseln. Bei 80 Grad wird diese Prouzedur wiederholt.
- 8. Wenn die Enten die o.g. 85 Grad erreicht hat, kurz ruhen lassen und anschließen servieren.

### Arroz de Pato



#### Zutaten für 6 Portionen:

1 Ente(n)

300 g Langkornreis

- 2 Zwiebel(n)
- 1 Karotte(n)
- 3 Knoblauchzehe(n)!
- 1 Lorbeerblatt

200 g Chorizo

125 ml Rotwein, lieblicher

5 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer!

Die Ente mit 1/2 Zwiebel, dem Lorbeerblatt, dem Rotwein und!etwas Salz in einen Topf geben. Mit Wasser bedecken und bei! mittlerer Hitze 1,5 Stunden kochen, oder je nach Qualität der!Ente, bis sich das Fleisch von den Knochen löst. Wenn zu viel! Kochflüssigkeit verdunstet, kochendes Wasser hinzufügen.

Die Ente aus dem Topf nehmen. Haut und Knochen entfernen!und das Fleisch hacken. Die Kochflüssigkeit durch ein Sieb! gießen und zum Kochen des Reises aufbewahren.

Die restlichen Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Die Chorizo!in Scheiben schneiden und 3/4 davon grob hacken.

In einem großen Schmortopf das Olivenöl erhitzen und!Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und die gehackte Chorizo!anbraten. Bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Den Reis hinzugeben und 1 Minute unter ständigem Rühren!mit anbraten. 5 Tassen der aufbewahrten Brühe angießen und! aufkochen, alles dann ca. 10 Minuten kochen.

Mit Salz und Pfeffer würzen, dann das Fleisch hinzugeben.!Gut untermischen.

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den!Entenreis mit Saft, falls noch welcher übrig ist, in eine große! Auflaufform füllen und die Oberseite glätten.

Mit den restlichen Chorizo-Scheiben garnieren und 15 Minuten!backen, bis der Reis goldbraun ist. Sehr heiß servieren!

#### Tipp:

Wenn man das Fett reduzieren möchte, kann man die Brühe!kurz in den Kühlschrank stellen, bis das Fett fest wird, dann!lässt es sich ganz leicht entfernen. Dann die Brühe für den!Reis wieder erwärmen.

# Ente à l'Orange



2 küchenfertige Enten (à ca. 1 kg; z. B. Barbarie-Enten)

4-5 Bio-Orangen

100 g Zucker

300 ml Entenfond (aus dem Glas)

3-4 EL Orangenlikör (z. B. Grand Marnier;

nach Belieben)

Salz

Pfeffer

1 EL getrockneter 2 EL

Beifuß 100 ml Orangenmarmelade 50 g

Rotweinessig kalte Butter

- Den Backofen auf 120° vorheizen. Enten innen und außen kalt abspülen und trocken tupfen. Innen und außen salzen und pfeffern. Orangen heiß waschen und abtrocknen. 1 ungeschälte Orange in Stücke schneiden und mit dem Beifuß in den Bauchhöhlen der Enten verteilen. Holzspieße quer über die Halsöffnungen stecken und die Öffnungen mit Küchengarn über Kreuz zubinden. Enten nebeneinander mit der Brustseite nach unten auf ein tiefes Backblech setzen und ca. 700 ml heißes Wasser dazugießen. Die Enten in den Ofen (Mitte; Umluft nicht geeignet) schieben und ca. 3 Std. garen, dabei nach ca. 1 Std. 15 Min. wenden.
- Kurz vor Garzeitende für die Sauce die Schale von 1 Orange mit dem Zestenreißer dünn abschälen. 250 ml Wasser in einem Topf erhitzen, die Schale darin ca. 5 Min. leicht kochen lassen, dann in ein feines Sieb abgießen und abtropfen lassen. Alle übrigen Orangen halbieren und den Saft auspressen (es sollten ca. 250 ml sein). Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und goldbraun karamellisieren lassen. Vom Herd nehmen. Orangensaft und Essig vorsichtig dazugießen (es kann zischen und spritzen), den Topf wieder auf den Herd stellen und den Karamell bei großer Hitze unter Rühren flüssig loskochen. Den Fond unterrühren und alles bei großer Hitze in 8-10 Min. auf etwa die Hälfte einkochen lassen, dann die Marmelade unterrühren. Die Sauce mit Orangenlikör nach Wunsch, Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.
- Die Enten aus dem Ofen nehmen, den Backofengrill auf höchster Stufe einstellen. Enten am Brustknochen entlang der Länge nach halbieren, die Orangenstücke dabei entfernen. Die Entenhälften mit der Schnittseite nach unten auf ein Backblech legen. Mit etwas Sauce einpinseln, in den Ofen schieben (Mitte) und nochmals in 10-15 Min. knusprig braun grillen, dabei 1- bis 2-mal mit Sauce bepinseln. Die Sauce nochmals erwärmen (nicht kochen), die Orangenschale unterrühren. Die Enten aus dem Ofen nehmen und auf Teller verteilen. Eventuell ausgetretenen Bratensaft zur Sauce gießen und unterrühren. Sauce vom Herd nehmen und die Butter in Stücken einzeln zügig mit dem Schneebesen unterrühren. Sauce zum Servieren in eine Sauciere füllen.

#### ENTE AUF ROTKOHL AUS DEM DUTCH OVEN



1 TL Salz
1 TL Pfeffer
2 TL Zucker
3 Nelken
0,5 TL Muskatnuss
0,5 L Kirschsaft
1 Orange (Bio)
2 Äpfel, in grobe Würfel geschnitten 1
Zwiebel
1 halber Rotkohl
1 leckere Gewürzmischung nach Wahl 1
Feuertopf ft9 oder Ähnliches

Im ersten Schritt scheiden wir den Rotkohl in dünne Streifen. Das geht am besten, wenn ihr den Kohl einmal in der Mitte und einmal der Länge nach teilt und dann in feine Streifen schneidet.

Jetzt fetten wir den Dutch Oven leicht ein und geben den ganzen Kohl hinein. Den Kohl schön verteilen und mit Salz, Pfeffer, Nelken, Zucker und Muskatnuss würzen. Nach dem Würzen kommen Apfelstücke und die Schale der Bio-Orange hinzu. Die Schale der Orange am besten in kleine Würfel schneiden. Diese kann später ohne Bedenken mitgegessen werden und gibt dem ganzen Gericht eine fruchtige Note. Zum Schluss geben wir den Kirschsaft hinzu. Das Ganze darf jetzt ein paar Minuten ziehen. In dieser Zeit kümmern wir uns um die Ente.





Die Ente waschen wir kurz ab und säubern sie. Dann wird die Ente von innen gewürzt und mit Apfelstückchen, der Zwiebel und dem Fruchtfleisch der Orange gefüllt. Eigentlich müssten wir die Ente jetzt mit einem Faden verschließen. Da der Dutch Oven jedoch geschlossen ist, darf die Ente auch offen bleiben. Wenn wir die Ente von innen gewürzt und gefüllt haben, reiben wir die Außenseite mit einer Gewürzmischung nach Wahl ein. Danach darf die Ente ins Bett. Wir legen sie direkt auf den Kohl, schön mittig. Wichtig ist, dass der Dutch Oven nicht zu klein ist.

Jetzt den Dutch Oven auf die Glut stellen und warten. Dem Dutch Oven geben wir von unten nur 2 bis 3 Kohlen, um das Auskühlen zu vermeiden. Bitte nicht zu viele Kohlen, die Ente braucht ihre Zeit und ein angebrannter Kohl ist nicht lecker. Auf den Deckel geben wir circa 15 bis 18 Kohlen. Hier dürft ihr ordentlich Feuer geben. Der gesamte Dutch Oven wird über die Hitze auf dem Deckel versorgt. Nicht vergessen, zwischendurch immer mal reinzugucken. Nicht, dass die Haut zu dunkel wird. In der Regel können wir uns auf unsere Nase verlassen. Nach guten 3 bis 3,5 Stunden ist die Ente durch und der Kohl mit den Gewürzen schön eingekocht. Ente auf Rotkohl, ein tolles Festtagsmenü.

# BUTTERZARTE ENTE AUS DEM DUTCH OVEN

# Zutaten Der Rotkohl

- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 2 TL Zucker
- 3 Nelken
- 0.5 TL Muskatnuss
- 0,5 L Wein
- 3 Äpfel, in grobe Würfel geschnitten
- 1 Zwiebel
- 1 halber Rotkohl

### Die Ente

- 1 Ente
- Salz
- Pfeffer
- 1 Apfel

# Zubereitung

Insgesamt dauert die Zubereitung 5-6 Stunden. Die Ente kann aber hervorragend vorbereitet werden und erst kurz zum Schluss in Form gebracht werden. Ob die Ente im Dutch Oven eine Stunde mehr oder weniger liegt, ist im Grunde egal. Wenn die Gäste kommen, dauert es noch ca. 1,5 Stunden bis der Grill an ist und die Ganz kross und knusprig ist.

Der Aufwand ist dabei erstaunlich gering. In den 5-6 Stunden muss ja nichts gemacht werden. Die Ente gart vor sich hin. Da passiert nichts.

Der Rotkohl wurde bereits am Vortag vorgekocht. Im Prinzip alle Zutaten in einen Topf tun und leicht für 1 Stunde durchköcheln lassen.

Am nächsten Tag kommt der Rotkohl in den Dutch Oven. Die Ente wird gesäubert, gewürzt und mit einem Apfel gefüllt. (Mehr passt da nicht hinein).



Als Hitzeschild dient diesmal leckerer Schinkenspeck. An die Seite kommen noch ein paar Äpfel, die ich noch übrig hatte. Fertig. Mehr muss nicht getan werden.



Das Dutch Oven Setup ist recht einfach. Packt unten nur 3-4 Kohlen. Wir wollen verhindern, das der Rotkohl anbrennt. Oben kommen ruhig 10-14 Kohlen.

Nach 4,5 Stunden sieht die Ente dann so aus. Eines verspreche ich euch jetzt schon, die Ente ist butterzart. Aber sie ist mir noch nicht knusprig genug. Ich brauche jetzt richtig Hitze im Kugelgrill. Dazu wird ein voller Anzündkamin benötigt. Die Ente kommt erst mit der Brust nach unten auf den Grill. Die Kohlekörbe werden links und rechts mit Kohlen gefüllt. Jetzt dauert es noch einmal 30 Minuten bis die Ente gewendet werden kann.





Wahnsinn oder? Die schwarzen Stellen sind übrigens nicht schlimm. Das sind Rotkohlreste. Die kratze ich gleich einfach ab. Das die Keule schon am abfallen ist, bemerkt glaube ich jeder oder?



#### ENTE AUF ROTKOHL AUS DEM DUTCH OVEN



- 1 Ente
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 2 TL Zucker
- 3 Nelken
- 0,5 TL Muskatnuss
- 0,5 L Kirschsaft
- 1 Orange (Bio)
- 2 Äpfel, in grobe Würfel geschnitten 1
- Zwiebel
- 1 halber Rotkohl
- 1 leckere Gewürzmischung nach Wahl
- 1 Feuertopf ft9 oder Ähnliches

Im ersten Schritt scheiden wir den Rotkohl in dünne Streifen. Das geht am besten, wenn ihr den Kohl einmal in der Mitte und einmal der Länge nach teilt und dann in feine Streifen schneidet.

Jetzt fetten wir den Dutch Oven leicht ein und geben den ganzen Kohl hinein. Den Kohl schön verteilen und mit Salz, Pfeffer, Nelken, Zucker und Muskatnuss würzen. Nach dem Würzen kommen Apfelstücke und die Schale der Bio-Orange hinzu. Die Schale der Orange am besten in kleine Würfel schneiden. Diese kann später ohne Bedenken mitgegessen werden und gibt dem ganzen Gericht eine fruchtige Note. Zum Schluss geben wir den Kirschsaft hinzu. Das Ganze darf jetzt ein paar Minuten ziehen. In dieser Zeit kümmern wir uns um die Ente.

Die Ente waschen wir kurz ab und säubern sie. Dann wird die Ente von innen gewürzt und mit Apfelstückchen, der Zwiebel und dem Fruchtfleisch der Orange gefüllt. Eigentlich müssten wir die Ente jetzt mit einem Faden verschließen. Da der Dutch Oven jedoch geschlossen ist, darf die Ente auch offen bleiben. Wenn wir die Ente von innen gewürzt und gefüllt haben, reiben wir die Außenseite mit einer Gewürzmischung nach Wahl ein. Danach darf die Ente ins Bett. Wir legen sie direkt auf den Kohl, schön mittig. Wichtig ist, dass der Dutch Oven nicht zu klein ist.

Jetzt den Dutch Oven auf die Glut stellen und warten. Dem Dutch Oven geben wir von unten nur 2 bis 3 Kohlen, um das Auskühlen zu vermeiden. Bitte nicht zu viele Kohlen, die Ente braucht ihre Zeit und ein angebrannter Kohl ist nicht lecker. Auf den Deckel geben wir circa 15 bis 18 Kohlen. Hier dürft ihr ordentlich Feuer geben. Der gesamte Dutch Oven wird über die Hitze auf dem Deckel versorgt. Nicht vergessen, zwischendurch immer mal reinzugucken. Nicht, dass die Haut zu dunkel wird. In der Regel können wir uns auf unsere Nase verlassen. Nach guten 3 bis 3,5 Stunden ist die Ente durch und der Kohl mit den Gewürzen schön eingekocht. Ente auf Rotkohl, ein tolles Festtagsmenü.

### Entenbraten



Die küchenfertige Ente gründlich waschen und abtupfen. Mit reichlich Salz innen und außen einreiben. Den Beifuß in die Ente stecken, bei Bedarf auch Äpfel dazugeben.

Die Ente in die Pfanne geben und mit dem kochenden Wasser übergießen. Mit dem Deckel die Pfanne verschließen und ca. 1 Stunde auf dem Herd köcheln lassen. Danach den Deckel abnehmen und die Pfanne oder den Bräter bei ca. 150 °C (Umluft) in den Backofen schieben. Die Ente ab und zu beschöpfen und wenden.

Ca. 2 Stunden im Ofen lassen, die letzte halbe Stunde die Ente nur auf dem Rost goldbraun braten. Inzwischen die Soße mit Stärkemehl andicken.

1 Ente(n) (ca. 3 kg)

1 Bund Beifuß

2 EL Salz

1 Liter Wasser, kochendes

evtl. Äpfel

# **Entenbraten mit Apfel**



1 Bauernente (etwa 2 1/2 kg)

Pfeffer

2 säuerliche Äpfel

2 Scheiben frischer Ingwer

1/4 Knolle Sellerie

1EL Puderzucker

1/4 l trockener Rotwein

Salz

1/2 Bund Thymian

3 Zwiebeln

2 Möhren

1 Stange Lauch

1 EL Tomatenmark

- Ente innen und außen gut waschen und trockentupfen. Direkt an der Bauchöffnung innen beide Fettstücke abziehen. Innen und außen kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben. Thymian abbrausen und trockenschütteln. Die Äpfel und 2 Zwiebeln schälen, die Äpfel auch entkernen. Beides achteln, mit Ingwer und Thymian mischen und in den Entenbauch legen.
- Die Ente mit der Brust nach unten in einen großen Bräter legen, 200 ml heißes Wasser angießen. Die Ente in den Ofen (zweite Schiene von unten) schieben, Temperatur auf 120° schalten (Ober- und Unterhitze nehmen!) und die Ente 3 1/2 Stunden braten. Dabei ab und zu umdrehen und mit der Flüssigkeit aus dem Bräter beschöpfen.
- Nach 2 1/2 Stunden übrige Zwiebel und das Gemüse waschen oder schälen, putzen und klein würfeln. Puderzucker in einem Topf schmelzen lassen. Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Mit dem Wein aufgießen und aufkochen lassen, das Gemüse hinzufügen. Die Sauce offen bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde vor sich hin köcheln lassen.
- Die Ente aus dem Ofen holen und mit dem Messer und der Geflügelschere in 8-12 Stücke zerteilen. Mit der Haut nach oben auf den Rost legen. Backofengrill anschalten, den Rost mit der Fettpfanne darunter in den Ofen (10-15 cm Abstand zu den Grillschlangen) schieben und die Entenstücke grillen, bis die Haut knusprig ist. Dann im abgeschalteten Ofen ruhen lassen. Die Sauce aus dem Bräter und dem Topf durch ein Sieb gießen, auffangen und zurück in den Topf schütten. Aufkochen, abschmecken und zur Ente servieren. Dazu gibt 's außerdem Semmel- oder Kartoffelknödel.

#### Entenkeulen aus dem Dutch Oven

Vorbereitung: 30 Minuten Grillzeit: 2 Stunden 30 Minuten Zeitaufwand: 3 Stunden

Portionen: für 4 Personen

Ankerkraut Gänse und Enten-Braten Gewürz

#### Zutaten

- 4 Entenkeulen von der Freiland Flugente z.B. von eatventure.de
- 500ml Entenfond
- 400ml Rotwein
- 2 Möhren (in Scheiben geschnitten)
- 1 Gemüsezwiebel (in Würfel geschnitten)
- 1 Orange
- 1 Apfel
- 3-4 Lorbeerblätter
- Ankerkraut Gänse und Enten-Braten Gewürz (z.B. via Amazon.de)

#### Zubereitung

- 1. Die Entenkeule großzügig mit dem Gewürz einreiben und anschließend mit der Hautseite im Dutch Oven anbraten. Für die richtige Hitze habe ich ca. 16 durchgelühte Cabix Pro unter den Feuertopf gelegt. Sobald die Haut schön knusprig ist, werden die Entenkeulen aus dem Dutch Oven genommen.
- 2. Im Fett werden jetzt die Zwiebeln zusammen mit den Karottenscheiben angeschwitzt, nach einigen Minuten mit dem Rotwein ablöschen. Den Apfel und die Orange schälen und achteln, anschließend in den Feuertopf geben und mit dem Entenfond aufgießen. Sobald es leicht köchelt die Entenkeulen dazugeben und den Dutch Oven schließen.
- 3. Nach ca. 2,5 Stunden sind die Entenkeulen fertig und können in den Backofen für ein paar Minuten warmgehalten werden. In der Zwischenzeit die Apfel- und Orangenscheiben und einen Teil der Karotten aus dem Dutch Oven entfernen. Den Rest pürieren und mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken und die Soße zu den Entenkeulen servieren.

Recipe by BBQlicate [ Grill- & BBQ-Blog at https://bbqlicate.de/2017/12/entenkeulen-aus-dem-dutch-oven/



# Entenschenkel mit Oliven

#### Zutaten Für 4 Personen

4 Entenschenkel, ohne sichtbares Fett 800 g gehackte Tomaten aus der Dose

8 Knoblauchzehen, geschält, aber nicht zerkleinert

1 große Zwiebel, gehackt

1 Karotte, fein gehackt

1 Selleriestange, fein gehackt

3 frische Thymianzweige

100 g grüne mit Paprika gefüllte spanische Oliven in Salzlake, abgetropft

Salz und Pfeffer

1 TL fein abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange

### Anweisungen

Die Entenschenkel in Dutch Oven legen. Tomaten, Knoblauch, Zwiebel, Karotte, Sellerie, Thymian und Oliven zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bei starker Hitze ohne Deckel erhitzen, bis sich Bläschen bilden. Die Hitze reduzieren, fest abdecken und bei geringer Hitze 11/4- 1 1/2 Stunden köcheln lassen, bis das Entenfleisch ganz weich ist. Gelegentlich kontrollieren und etwas Wasser zugießen, falls die Mischung zu trocken wirkt.

Wenn das Fleisch weich ist, auf eine Servierplatte legen, abdecken und warm halten. Die Mischung im Dutch Oven bei mittlerer Hitze ohne Deckel und unter Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis sich Sauce bildet. Die Orangenschale unterrühren, abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

Die weichen Knoblauchzehen mit einer Gabel zerdrücken und auf den Entenschenkeln verteilen. Die Sauce darübergeben und das Gericht sofort servieren.



# Ententopf nach Jambalaya-Art

#### Zutaten

4 g Entenbrüste (je 150 g)

2 EL natives Olivenöl extra

250 g gekochter Schinken (in kleinen Stücken)

250 g Chorizo (spanische Wurst, die Pelle entfernt)

1 Stk. Zwiebel (gehackt)

3 Stk. Knoblauchzehen (gehackt)

3 Stk. Selleriestangen (gehackt)

1 Stk. Chilies (frische rote entkernt)

1 Stk. Paprika (grün in Stücken)

600 ml Hühnerbrühe

1 EL Oregano (frisch gehackter)

400 g Tomaten (gehackte aus der Dose)

1 TL Chilisauce (scharfe)

etwas Petersilie (glatte, gehackt nach Belieben zum garnieren)

### Anweisungen

- 1 Haut und Fett von den Entenbrüsten entfernen. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
- 2 Die Hälfte des Öls in einem großem Dutch Oven erhitzen und Fleisch. Schinken und Chorizo darin bei starker Hitze unter häufigem Rühren 5 Minuten von allen Seiten scharf anbraten. Mit einem Schöpflöffel auf einen Teller legen.
- Zwiebel. Knoblauch, Sellerie und Chillies in den Dutch Oven geben und bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 5 Minuten andünsten. Die Paprika zufügen, dann Brühe, Oregano. Tomaten und Chilisauce einrühren.
- 4 Aufkochen, die Hitze reduzieren und Fleisch, Schinken und Chorizo wieder in den Dutch Oven geben. Abdecken und unter gelegentlichem Rühren 20 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist.
- 5 Den Ententopf mit Petersilie garnieren und mit grünem Salat und Reis servieren.
- 6 Zum Servieren: grüner Salat und frisch gekochter Langkornreis

#### Gefüllte Ente



Für die Zubereitung einer **gefüllten Ente** wird zuerst die entsprechende **Füllung** vorbereitet.

Dazu zuerst eine Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden, zusammen mit einem Stück Butter in einer beschichteten Pfanne zartgelb anbraten, salzen und auskühlen lassen. Ein Brötchen oder 2 Scheiben Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Eine junge Ente (ca. 1800 g) Salz und Pfeffer

#### Für die Entenfüllung:

- 1 Zwiebel
- 1 Stück Butter (8 g)
- 1 Brötchen
- 1 mürber säuerlicher Apfel
- 1 Fi

1 ½ EL getrockneter Majoran

½ Bund Petersilie

Salz und Pfeffer

#### **Zum Bestreichen:**

100 ml heißes Wasser

1 ½ TL Salz

#### Für die Soße:

1 Karotte

1 Stück Sellerieknolle 500 ml Brühe (Fertigprodukt) Rotwein nach Geschmack 100 ml Orangensaft Salz und Pfeffer Brauner Soßenbinder

1 Ei darüber aufschlagen, etwas einziehen lassen. Die ausgekühlten Zwiebelwürfel hinzu geben.

Einen großen Apfel oder zwei kleinere mürbe säuerliche Apfel (Sorte Boskop) schälen, in kleine Würfel schneiden und hinzu zu geben. Getrockneten Majoran, Salz, Pfeffer und klein geschnittene Petersilie darüber streuen und alles zu einer, nach eigenem Geschmack, gut gewürzten Füllmasse vermengen.

Die gut gewaschene, abgetropfte Ente mit Küchentüchern trocken tupfen. Die Ente nur innen mit reichlich Salz und Pfeffer würzen. Die Ente nun zuerst am Schlund mit einem Baumwollfaden zunähen. Die Schenkel und Flügel mit einem Baumwollfaden so an den Körper anbinden, damit nichts absteht.

**Zum Füllen**, die Ente fast senkrecht in eine schmälere, etwas hohe Schüssel setzen.

Den Bauch der Ente mit der Füllmasse füllen und die Öffnung wiederum mit einem Baumwollfaden gut vernähen. **Den Backofen auf 200 ° C aufheizen**, dabei eine Bratform mit leicht erhöhtem Rosteinsatz oder die Fettpfanne aus dem Backofen, mit dem Rost darüber, im unteren Drittel des Backofens einschieben. **Für die Soßengrundlage** 1 große Karotte und ein Stück Sellerie in kleine Würfel schneiden.

In die Form zuvor etwa ¼ Liter Wasser einfüllen, die Gemüsewürfel hinzu geben und beim Aufheizen des Backofens mit erhitzen. Die gefüllte Ente, **mit der Brust nach unten**, auf den Rost legen und zunächst 5 Minuten erwärmen.

Danach die Ente mit etwa ¼ Liter kochendem Wasser übergießen, Backofentüre schließen und bei 200°C 45 Minuten garen. Danach die Ente umdrehen, eventuell etwas Flüssigkeit nachfüllen und nun die Backofentemperatur auf 180°C zurück stellen und weitere 45 Minuten garen lassen. Die Ente aus dem Backofen holen, ausgelaufenes Fett etwas abschöpfen. Den Rost und die Bratpfanne in die Mitte der Backröhre einschieben, die Temperatur auf 225°C erhöhen.

Die Ente nun mit einem Pinsel auf der Brustseite satt mit heißem Salzwasser einpinseln, auf den Rost legen und 15 Minuten überbacken.

Die Ente wenden, mit Salzwasser einpinseln, wiederum 15 Minuten knusprig backen.

Dies kann man noch 2 Mal wiederholen, wenn man eine besonders knusprige Entenhaut erhalten möchte.

Die Ente aus dem Backofen nehmen, warm halten. **Die Soßengrundlage** durch ein Sieb abseihen, den Bratensatz loskratzen und zur Soße hinzu geben, wieder Fett abschöpfen oder entfetten und in einen Kochtopf umfüllen.

Auf die notwendige Soßenmenge mit Brühe, Orangensaft nach persönlichen Geschmack auffüllen. Nach persönlichem Geschmack etwas Rotwein unterrühren und aufkochen lassen. Mit dunklem Soßenbinder andicken.

Die Soße mit Salz und Pfeffer abwürzen.

Traditionell wird gefüllte Ente, Weihnachtsente oder Martinsente zusammen mit Rotkohl und Kartoffelklößen oder Salzkartoffeln serviert.

### Stockentencurry mit Okraschoten und gelber Beete



4 x Stockentenbrüste
1 Esslöffel Langkornreis
1 Esslöffel Chiliflocken

3 x Kardamomkapseln , grün

2 x Gewürznelken1 x gelbe Beete

300 Gramm Okraschoten , frisch

3 x Mangostanen2 Teelöffel Kreuzkümmel , gem

2 Teelöffel Kreuzkümmel , gemahlen2 Esslöffel Koriander , gemahlen

Zimtstange , klein

1 Teelöffel Chilipulver

0.5 Teelöffel Kurkuma , gemahlen0.5 Teelöffel Bockshornkleesamen

2 Teelöffel Currypulver , aus dem Asiashop; speziell für Fleischgerichte

0.5 Teelöffel Senfsamen , schwarz1 Teelöffel Salz

80 Milliliter Pflanzenöl 1 Packung Kokosmilch

1 x Zwiebel , fein gehackt

2 Zehe Knoblauch1 Blatt Pandan1 Zweig Curyyblätter

1. Zum Eindicken: ein Esslöffel Langkornreis, ein Esslöffel Chiliflocken, drei grüne Kardamomkapseln und zwei Gewürznelken in einer Pfanne ohne Öl erhitzen und regelmäßig schwenken bis der Reis etwas Farbe annimmt. Anschließend mit zwei Esslöffel Wasser in einem Mörser oder Mixer zu einer Paste verarbeiten.

1 x

- 2. Für das Curry: die Entenbrust in mundgerechte Stücke schneiden und mit den Gewürzen, bis auf das Salz und die Senfsamen, in einer Schüssel vermengen. Die Paste zum eindicken gleichmäßig untermischen. Okraschoten in einem Topf mit viel Öl kurz anfrittieren. Okraschoten sollten nicht geschnitten zubereitet werden, da sie sonst Schleim absondern. Öl anschließend abgießen. Beete in Würfel schneiden. Fleisch aus den Mangostanen lösen und eventuell von Kernen entfernen. Alternativ können auch ein paar Litchi verwendet werden. Zwiebel, Knoblauch, Pandanblatt, Curryblätter und Senfsamen in einen großen Topf mit schwerem Boden geben und eine ausreichende Menge Öl zum anbraten hinzufügen. 70 ml sollten gut ausreichen. Solange braten, bis die Senfsamen anfangen aufzuplatzen. Anschließend das Fleisch und das Gemüse gründlich unterrühren, Salz, die Kokosmilch und soviel Wasser aufgießen, bis die Masse leicht bedeckt ist.
- 3. Das Curry aufkochen und bei reduzierter Hitze 20 30 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch und die Beete weich sind. Alle Zutaten kauft man am besten in einem Supermarkt für asiatische Lebensmittel. Pandan- und Curryblätter findet man oft in der Tiefkühltruhe. Es lässt sich aber auch darauf verzichten. Die Curryblätter kann man durch ein Lorbeerblatt ersetzen.

# Wildente im Römertopf



2 x küchenfertige Wildenten
 0 x Salz, Pfeffer aus der Mühle
 200 Gramm gut gewürztes Schweinemett

150 Gramm durchwachsener, geräucherter Speck , in dünnen Scheiben

1 Tasse Gemüse- oder Hühnerbrühe

1 Bündel Suppengrün1 x Zwiebel1 Schuss Rotwein

Die küchenfertigen Wildenten unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen, innen und außen mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Wildenten mit dem gut gewürzten Schweinemett füllen und verschließen. Den gewässerten Römertopf mit Speckscheiben auslegen, die Enten einsetzen, mit den restlichen Speckscheiben belegen.

Die Hühnerbrühe, das geputzte und klein geschnittene Suppengrün und die geschälte, fein gehackte Zwiebel dazu geben, den Römertopf verschließen, den Ofen auf 200-220 °C aufheizen und die Enten etwa 90-120 Minuten garen.

In den letzten 15 Minuten den Deckel vom Römertopf abnehmen und die Enten bräunen.

Nach Ende der Garzeit die Enten herausnehmen, die Sauce mit einem Schuß Rotwein verfeinern, abschmecken, die Enten anrichten, mit der Sauce überziehen, ausgarnieren und sofort servieren.

### Wildente mit exotischen Früchten



2 x Wildenten

Salz, Pfeffer aus der Mühle

3 Esslöffel Pflanzenfett0.25 Liter Weißwein4 Centiliter Weinbrand

2 Esslöffel Butter oder Margarine

2 x Frühlingszwiebeln , bei Bedarf 3

1 x Papaya1 x Mango

4 Esslöffel frische Preisel- oder Moosbeeren

2 x Knoblauchzehen
0.25 Liter gebundene Wildsauce

3 Esslöffel Weinessig1 Prise Ingwer1 Esslöffel Honig

8 x Kap-Stachelbeeren

Die Wildenten unter fließendem Wasser abwaschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Das Fett in einem Schmortopf erhitzen und die Enten darin rundherum Farbe nehmen lassen. Mit Weißwein und dem Weinbrand ablöschen und das Ganze im auf 180 bis 200 Grad Celsius vorgeheizten Backofen circa 70 bis 80 Minuten schmoren.

Die Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen und die in feine Streifen geschnittenen Zwiebeln darin glasig schwitzen.

Die Papaya halbieren, acht dünne Scheiben abschneiden und für die Dekoration bereitlegen.

Das Fruchtfleisch herausschaben und mit den restlichen geputzten Früchten feinhacken. Mit den gehackten Knoblauchzehen zu den Zwiebeln geben und kurz mitschwitzen.

Die Bratensauce angießen, mit Essig und Ingwer aromatisieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Entenhälften mit etwas Honig bestreichen, unter dem Grill goldgelb rösten, anrichten, mit der Sauce überziehen, mit den Stachelbeeren und den zurückgelegten Früchten ausgarnieren und servieren.

# Wildenten-Galantine auf Schwarzbrot



1 x Stockente , küchenfertig

100 Gramm Pfifferlinge

1 Becher Cranberries , getrocknet

1 Bündel Petersilie
1 Zehe Knoblauch
1 Packung Schwarzbrot
1 Bündel Suppengemüse
1 x Salz, Pfeffer

- 1. Wildente ausbeinen: Rücken längs einschneiden, Fleisch von der Karkasse lösen (nah am Knochen schneiden). Keulen und Flügel abtrennen, Knochen mit scharfem Messer auslösen. Oder küchenfertig beim regionalen Jäger bestellen
- 2. Karkasse und Knochen mitsamt Wurzelgemüse in einem großen Topf mit kaltem Wasser erhitzen. Haut ausbreiten, zum Rechteck schneiden. Brustfleisch abtrennen, Abschnitte sammeln, wolfen (Scheibe: 3 mm). Pfifferlinge, Cranberrys, Knoblauch und Petersilie fein hacken, unter die Wildenten-Farce heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3. Ein Baumwoll-Küchentuch mit Speiseöl benetzen, flach auslegen. Haut darauf ausbreiten, salzen und pfeffern. Farce darauf verteilen, im Küchentuch straff aufrollen und ähnlich einem Rollbraten binden. Enden straff zuknoten. Rolle in den heißen Fond geben (80 Grad Celsius, nicht kochen), 40 Minuten pochieren.
- 4. Rolle herausnehmen, mindestens eine Stunde im Baumwolltuch auskühlen lassen. Tuch entfernen, die Galantine in Scheiben schneiden. Kalt oder warm in der Pfanne angeröstet auf Schwarzbrotscheiben servieren.
- 5. Aus der Brühe anschließend eine kräftige Wildsuppe mit Gemüse- und Fleischeinlage zubereiten.

### Winterlicher Salat mit warmer Entenbrust



4 x	Wildentenbrüste , ca. 300 Gramm
2 x	Thymian , Zweige
2 x	Rosmarin , Zweige
4 x	Wacholderbeeren
3 x	Orangen
3 Esslöffel	Olivenöl
3 x	Rote Beete Knollen , geschält und gekocht
1 x	Radicchio

Walnusskerne

2 Esslöffel Honig
1 Löffelspitze Ingwerpulver
1 Löffelspitze Nelkenpulver
1 Löffelspitze Muskat
2 Esslöffel Balsamico
3 Esslöffel Walnussöl
1 x Salz, Pfeffer

60 Gramm

Wildentenbrüste waschen, trocken tupfen und in eine flache Schale legen. Thymianblätter und Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken, Wacholderbeeren im Mörser zerdrücken. Die Schale von einer Orange abreiben und die Orange auspressen. Zu den Kräutern geben und 2 EL Olivenöl hinzugeben. Die Entenbrust damit bestreichen und für ca. 12 Stunden im Kühlschrank zugedeckt marinieren.

Rote Beete in Stücke schneiden, Radicchio putzen und klein schneiden. Restlichen Orangen inkl. der weißen Haut schälen und die Filets zwischen den Trennhäuten auslösen. Walnüsse mit dem Honig in einer Pfanne karamellisieren lassen. Gewürze hinzufügen und anschließend herausnehmen. Für die Soße den Balsamico-Essig mit dem Walnussöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 160 Grad vorheizen. Entenbrüste aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Öl heiß werden lassen und die Entenbrüste kurz anbraten. Die Pfanne mit den Entenbrüsten für ca. 5 Minuten in den Ofen schieben. Haut entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

Radicchio, Rote Bete, Orangenfilets und karamellisierte Walnüsse mischen und auf einem Teller anrichten. Warme Wildentenbrust darauf anrichten.

# asiatische Ente knusprig



1 Ente (küchenfertig) 0,5 Liter Wasser

### Für die Marinade:

1/2 Schote Chili

2 EL Salz 2 EL Olivenöl 3 EL Austernsoße 3 Zehen Knoblauch 2 TL Fünf-Gewürze-Pulver

### Fürs WOK-Gemüse:

1 EL Kokosöl zum Anbraten 1 EL Honig 4 Karotten 1 Stange Lauch 1 Zucchini 1 Prise Salz

Vermische in einem Mörser die Zutaten für die Marinade und zerstoße sie möglichst klein.

Wasche die Ente innen und außen gründlich ab und tupfe sie trocken. Gib mit einem Pinsel innen und außen reichlich Marinade zu. Lass die Marinade mindestens eine halbe Stunde einwirken. Im Idealfall länger, sogar über Nacht. Heize deinen Backofen auf 140 Grad Ober/ Unterhitze vor.

Stich mit einem Rouladenspieß einige Löcher in die Haut der Ente, damit später das Fett besser abtropfen kann.

Lege die Ente mit der Rückenseite nach oben auf das Ofengitter. Stelle einen Bräter mit dem Wasser gefüllt als Fett-Auffangschale darunter. Pinsel, falls die Haut zu trocken wird diese ab und an mit dem Fett aus der Auffangschale ein und drehe die Ente nach der Hälfte der Garzeit auf die Brustseite.

Öffne den Ofen nicht zu oft, um den Garvorgang nicht zu unterbrechen. In der Zwischenzeit kannst Du das Gemüse vorbereiten.

Wasche das Gemüse gründlich und schäle die Karotten. Schneide Zucchini in Würfel, den Lauch in Ringe und die Karotten in feine Stifte.

Gib den Honig über die Karotten und rühre gründlich durch.

Erhitze eine Pfanne oder einen Wok mit Kokosöl. Dieses hat einen Rauchpunkt von 200 Grad und ist somit perfekt zum scharfen Anbraten.

Fülle zunächst die Karotten in die Pfanne und brate diese scharf an. Gib dann Zucchini und Lauch hinzu und brate bei großer Hitze unter ständigem Rühren weiter. Ziel: Das Gemüse soll außen gut angebraten sein und innen noch richtig schön knackig.

# Bayrische Bauernente (nach Alfons Schubeck)



Wasche die Ente innen und außen gründlich ab. Schäle eine Zwiebel, lege das Lorbeerblatt darüber und spicke es mit den Gewürznelken fest. Erhitze 6 Liter Wasser in einem großen Topf, oder einer reine bis zum Kochen. Reduziere die Hitze und gib die Ente, die gespickte Zwiebel sowie 1 EL Salz hinzu. Lass die Ente nun 2 Stunden knapp unterhalb der Siedegrenze garen.

Erhitze das Öl in einer Pfanne und dünste das gewürfelte Gemüse darin an. Gib den Puderzucker bei und lass ihn etwas karamellisieren. Füge dann das Tomatenmark hinzu, röste es an und lösche alles mit dem Rotwein ab. Der Begriff "Kochwein" ist übrigens überholt. Verwende den Wein, den ihr auch später dazu trinken wollt. Schütte nun noch 1/2 Liter der Entenbrühe hinzu und lass deine Soße bei kleiner Flamme 40 Minuten ziehen. Ob du das Fett der Entenbrühe mit verwendest, oder lieber abschöpfst bleibt dir überlassen.

Nun kommen zerdrückte Pimentkörner, Zimt, Ingwer, Knoblauch, Majoran und die Bio-Orangenschale für 5 zusätzliche Minuten zur Soße.

Gieße die Soße durch ein Sieb in einen Topf. Koche sie auf rühre etwas in Wasser vermengte Speisestärke unter und lass die Soße 2 Minuten köcheln. Nun kommt noch Butter und 1 EL Entenfett hinzu. Abschmecken tust du mit Salz und Pfeffer.

Tranchiere die Ente mit einer Geflügelschere. Richte Sie mit Kartoffelknödeln und Apfelblaukraut an und gib deine feine Soße darüber.

**Guten Appetit!** 

### Für die Ente:

2,5 kg Ente (küchenfertig)

ohne Innereien

1 Zwiebel(n)

1 Lorbeerblatt

2 Nelken

etwas Salz

zur Füllung: 1 Packung Maronen

zur Füllung: 1 Apfel

### Für die Soße:

1 Bund Suppengrün

2 Zwiebel(n)

1 EL Öl

2 TL Puderzucker

1 EL Tomatenmark

1/4 L Rotwein

3 zerdrückte Pimentkörner

1 Stange zersplitterter Zimt

2 Scheiben Ingwer

1 Zehe (in Scheiben) Knoblauch

1/2 TL Majoran

Streifen Schale eine Orange

### Entenbrust



4 Entenbrüste (je 200 bis 250 g) einige Zweige Rosmarin einige Zweige Thymian Rapsöl Salz Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rosmarin und Thymian waschen, Blätter abzupfen und fein hacken.

Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden, Salz, Pfeffer und Kräuter in die Einschnitte reiben.

Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in eine flache Schale legen und mit etwas Rapsöl bestreichen.

Das eingeölte Fleisch mit Salz, Pfeffer und Kräutern bestreuen.

Das vorbereitete Fleisch in der Schale 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Grill mit einem direkten und einem indirekten Bereich vorbereiten. Eine Alu-Auffangschale im indirekten Bereich platzieren.

Den direkten Bereich auf hohe Hitze einstellen.

Entenbrüste aus der Schale nehmen und mit der Hautseite nach unten im direkten Bereich 1 bis 2 Minuten scharf angrillen.

Danach das Fleisch 10 bis 15 Minuten bei 150 °C indirekter Hitze weitergaren.

Wenn die Kerntemperatur bei 57 bis 58 °C liegt, noch einmal beide Seiten kurz bei hoher Hitze knusprig grillen. Die Entenbrüste sind gar, wenn sie eine Kerntemperatur von 60 bis 62 °C haben.

# **Entenbrust mit Moosbeerensauce**



4 x Wildentenbrustfilets

0 x Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Teelöffel Kräuter der Provence0 x einige Pfefferkörner0 x einige Wacholderbeeren

2 Esslöffel Butterschmalz

4 Centiliter Weinbrand

2 Esslöffel Butter oder Margarine

1 Esslöffel Zucker

100 Gramm Moosbeeren oder Preiselbeeren

1 Tasse Rotwein

0.375 Liter gebundene Wildsauce

4 Esslöffel Creme Fraiche

0 x einige Tropfen Obstessig

2 Teelöffel Preiselbeermark

Die küchenfertigen Entenbrustfilets unter fließendem Wasser waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter der Provence mit den zerriebenen Pfefferkörnern und den Wacholderbeeren vermischen und die Filets damit einreiben.

Etwas Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin je nach Geschmack medium oder durch braten.

Die Filets mit Weinbrand flambieren, aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und warm stellen.

Die Butter oder Margarine ins verbliebene Bratfett geben und den Zucker darin leicht karamelisieren lassen. Die Moos- oder Preiselbeeren dazugeben und kurz mitgaren.

Das Ganze mit Rotwein ablöschen, den Karamel loskochen und mit der Wildsauce auffüllen.

Die Crème fraîche unterrühren, die Sauce kurz einreduzieren lassen, mit dem Essig und dem Preiselbeermark abrunden.

Die Sauce nochmals abschmecken, mit den Filets anrichten, ausgarnieren und servieren.

### Entenbrust unter der Nußkruste



1. Die Butter schaumig rühren und mit den Walnüssen, Pankomehl, Ei und Currypulver vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. 4 Stück Entenbrüste (200 g)
75 g Butter, Raumtemperatur
1 Stück Ei
40 g Pankomehl oder
Semmelbrösel
40 g Walnüsse, klein gehackt
und und angeröstet
1 TL Currypulver
etwas Salz und Pfeffer

2. Die Fetthaut von der Entenbrust entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Grill für direkte und indirekte Hitze (200° C) vorheizen. Die Entenbrüste von beide Seiten etwa 2 Minuten angrillen und sie danach indirekt mit der Hautseite nach oben platzieren.

Die Kruste darauf streichen und ca. 12 Minuten grillen, bis eine Kerntemperatur von 60° erreicht ist.

### Enten-Saté-Spießchen



- Für die Enten-Saté-Spießchen zuerst die Würzpaste zubereiten. Dazu den Knoblauch grob teilen, die Zwiebeln in Spalten schneiden, die Chilischoten halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Ingwer in Streifen schneiden. Nun die Chilischoten mit Zwiebeln, Knoblauch, Laospulver, Ingwer, Kurkuma, Koriander, Pfeffer, Cashewnüssen, Garnelenpaste, Muskatnuss sowie Gewürznelken in einem Mörser fein zerstoßen (oder im Mixer pürieren).
- 2. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Paste darin 5-7 Minuten unter ständigem Rühren andünsten, bis sie ihr volles Aroma entfaltet hat. Vom Herd nehmen und überkühlen lassen. Inzwischen das Entenfleisch mit einem scharfen Messer sehr fein schneiden oder mit dem Wiegemesser fein hacken. Die Kaffirblätter sehr fein schneiden, die Chilischoten halbieren, entkernen und ebenfalls fein schneiden.
- 3. Getrocknete Kokosflocken mit etwas Wasser befeuchten und durchkneten. Nun das Entenfleisch mit der Würzpaste sowie Chili, Kaffirblättern, Kokosflocken, Zucker, Salz sowie frisch geschrotetem Pfeffer gut vermengen. Von der Masse jeweils etwas abstechen, zu einem kleinen Laibchen formen und dieses rund um das Zitronengras- oder Saté-Stäbchen pressen. So lange fortfahren, bis alles verbraucht ist.
- 4. Enten-Saté-Spießchen auf dem Griller unter mehrmaligem Wenden grillen.

800 g Entenfleisch (Brust und/oder Keule)
4 1/2 Stk. Kaffirblätter (ersatzweise etwas Limettensaft)
4 Stk. Rote Chilischote
2 Tasse(n) Frisch geraspelte Kokosnuss (oder getrocknete Kokosflocken)
2 EL Palm- oder brauner Zucker Salz
Frisch geschroteter Pfeffer Zitronengras-Stangen oder Saté-

# Spieße Für die Würzpaste:

2 1/2 Stk. Rote Chilischote

4 Stk. Zwiebeln

6 Stk. Knoblauchzehen

1 TL Laospulver (oder 1 kl. Stück Galangawurzel)

1 Stk. (4 cm) Ingwer

2 TL Kurkumapulver

2 TL Koriander

1/2 TL Schwarze Pfefferkörner

1 EL Ungesalzene Cashew-Nüsse

1 TL Getrocknete Garnelenpaste

1 Prise Muskatnuss Gewürznelken

2 EL Öl

### Gefüllte Ente mit Beilagen



1 Barbarieente

ca. 8 alte Brötchen

250 - 350 ml Milch

1 rote Zwiebel

8 Streifen Bacon

1 Bund frische Petersilie

3 Eier

1 halbe Sellerieknolle

1 weiße Zwiebel

2 Lorbeerblätter

2 - 3 EL Tomatenmark

200 - 400 ml Rotwein

600 - 800 ml Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

Zuerst wird der Semmelknödelteig vorbereitet. Dafür einfach die rote Zwiebel fein hacken und den Bacon in feine Stückchen schneiden. Beides in einer Gusseisenpfanne anrösten, der Bacon darf ruhig schön kross werden. Beides in eine große Schale geben und in der Pfanne ca. 250 – 350 ml Milch erhitzen, bis diese aufkocht. Die heiße Milch mit in das Gefäß geben.

Nun ca. 8 alte Semmeln in kleine Stücken schneiden und mit in das Gefäß geben. Mit der Hand alles gut miteinander vermengen, dazu noch 2 – 3 Eier geben und 1 Bund frisch gehackte Petersilie. Gut durchkneten. Die Konsistenz sollte einem leicht festen, geschmeidigen Teig ähneln. Wichtig ist, dass er nicht zu flüssig ist. Falls dem so ist, gibst du noch etwas Brötchen dazu.

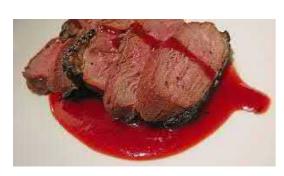
Dazu noch etwas Salz und Pfeffer mit an den Teig, fertig. Bei der Ente schneidest du überschüssiges Fett am Hals bzw. am After weg und würzt sie von außen nur mit Salz und Pfeffer. Den gesamten Semmelknödelteig stopfst du nun mit etwas Druck in den Ente. Wichtig ist, dass keine Lufteinschlüsse mehr im Bauchraum vorhanden sind, also ordentlich stopfen.

Anschließend spießt du die Ente auf den Drehspieß. Im Grill auf direkter Hitze stellst du einen der Größe der Ente angepassten Bräter bereit und brätst darin grob geschnittenen Sellerie sowie eine geviertele Zwiebel mit Schale an. Anschließend noch etwas Tomatenmark mit dazu, kurz anschwitzen, verrühren und alles mit einem guten Schuss Rotwein ablöschen. Diesen einreduzieren lassen und das Gefäß mit ca. 600 – 800 ml Gemüsebrühe auffüllen. Dazu noch 2 Lorbeerblätter und den Entenhals mit in den Sud geben. Den Bräter in den indirekten Bereich bzw. unter die Ente stellen, Letztere entsprechend am Drehspieß in der Rotisserie auffhängen, den Motor starten und den Deckel des Grills schließen.

Du benötigst ca. 180 °C indirekte Hitze. Nutzt du einen Gasgrill mit Heckbrenner, solltest du diesen ca. auf 3/4 starke Flamme stellen. Ab jetzt heißt es etwa 1 1/2 Stunden warten. Hat die Ente eine Kerntemperatur (gemessen an der Keule) von ca. 80 – 85 °C erreicht, ist sie fertig. Messen kannst du die Temperatur am einfachsten mit einem geeigneten Stichthermometer. Der Semmelknödelteig ist dann auch perfekt. Die Sauce kannst du anschließen durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf passieren und nochmals ca. 5 Minuten köcheln lassen. Eventuell musst du während der Garzeit der Ente nochmal etwas Brühe oder Rotwein dazugeben. Magst du die Sauce etwas dicker, kannst du sie mit Stärke noch etwas eindicken. Bei uns war die Sauce perfekt, fehlt dir noch Salz oder Pfeffer, kannst du sie nach Belieben würzen.

Die Ente kannst du nun vom Drehspieß nehmen und halbieren. Die Semmelknödelfüllung kannst du nun einfach herausnehmen und in Knödelform kneten. Guten Appetit!

# Gegrillte Entenbrust mit roter Currysoße



#### Zutaten

- 2 Entenbrüste
- 2 Dosen Kokosmilch
- 1 Dose Lychees (ca. 200 g)
- 1 Dose Ananas (leicht gezuckert), ca 100g, oder 1/4 frische Ananas
- 2 TL rote Currypaste (thailändisch)
- je 1/2 rote und grüne Paprika
- 1 Handvoll asiatische Mischpilze, getrocknet
- 2 EL Zucker
- 1/2 EL Salz
- 3 EL Fischsoße
- Chilie nach Geschmack
- 2 EL dunkle Sojasße
- 1-3 Zitronenblatt

#### Zubereitung

Pilze in heißem Wasser einweichen (mindestens 30 Minuten). Kokosmilch in einen Wok oder eine große Kasserole geben und bei mittlerer Hitze leicht zum köcheln bringen. Nie zu heiß werden lassen, weil sich sonst das Fett oben absetzt. Die Currypaste, Zitronenblatt, Salz, Zucker und Fischsoße dazugeben und ein bisschen köcheln lassen, dann die Pilze dazugeben.

Inzwischen Backofen (am besten auf Grillstufe, wenn vorhanden) vorheizen auf caa. 170 Grad. Entenbrüste waschen, die Fettseite in ca 1 cm Abstand quer einschneiden, mit Salzwasser bestreichen und mit der Hautseite nach oben für 5 Minuten grillen. Umdrehen und nochmal 5 Minuten grillen. Wieder auf die Hautseite drehen, mit der Sojasoße einpinseln und je nach Größe der Entenbrust noch 7 bis 15 Minuten weitergrillen.

In der Zwischenzeit Lychees und kleingeschnittene Ananas in die Soße geben. ca. 5 Minuten vor dem Servieren die in Streifen geschnittenen Paprikas in die Soße geben, damit die gar ziehen können. Je nach Toleranz mit Chilie nachwürzen ...

Entenbrust nach dem grillen noch einige Minuten ruhen lassen und dann in mundliche Streifen schneiden. Mit der Soße und gedämpftem Duftreis servieren.

# Gegrillte Stockentenbrust auf knackigem Gemüse



- 6 x ausgelöste Stockentenbrüste , 3 Stockenten
- 1 x Stangenbaguette
- 1 x Orange
- 1 x Ingwer , frisch1 Packung Zuckerschoten
- 1 x rote Paprika , oder 5 kleine Snack-Paprika
- 1 Schluck Olivenöl
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Teelöffel Chiliflocken
- 2 Zweig Thymian
- 2 Zweig Rosmarin
- 1 x Knoblauchzehe
- 1 x Rote Zwiebel
- 1 x Salz und Pfeffer
- 1. Die Marinade: Orangenabrieb mit einem Schuss Olivenöl und dem Saft einer Orange vermischen. Thymian- und Rosmarinblätter zupfen und zerkleinern, eine daumengroße Ingwerknolle schälen und reiben, Knoblauchzehe zerquetschen und gemeinsam mit den Chiliflocken und dem Honig zum Öl-Saft-Gemisch geben. Nun mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2. Die Stockentenbrüste waschen, trocken tupfen und für zirka zwei Stunden im Kühlschrank marinieren. Anschließend aus der Marinade nehmen und die Rückstände mit einem Messer abkratzen.
- 3. Für die Beilage Zuckerschoten und Paprika waschen. Die Paprika in Streifen, Zwiebel in Ringe schneiden. Mit etwas Öl in eine feuerfeste Pfannen geben und anbraten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.
- 4. Nun bei direkter Hitze die Stockentenbrüste für zirka sechs Minuten pro Seite grillen.
- 5. Anrichten: das Stangenbaguette aufschneiden. Gemüse und Öl über das Baguette geben, die Entenbrust aufschneiden und darauf platzieren. Erneut mit etwas Pfeffer und Salz würzen. Fertig ist das knusprige Baguette mit knackigen Gemüse und zarter Stockentenbrust.

# Gegrillte Stockentenspieße mit fruchtig-scharfem Dip



6 x Stockentenbrüste

1 x Bio-Orange

1 Schuss Olivenöl

1 x Sojasoße

1 Bündel Thymian und Rosmarin

1 x Ingwer

1 Teelöffel Chiliflocken

1 Esslöffel Honig

1 Zehe Knoblauch

1. Die Stockentenbrüste waschen, trocken tupfen, längs halbieren und für 20 Minuten in Sojasoße marinieren. Bei direkter Hitze für zirka drei Minuten je Seite grillen. Anschließend bei indirekter Hitze nochmal fünf bis sieben Minuten ziehen lassen.

2. Der Dipp: Orangenabrieb mit einem Schuss Olivenöl und dem Saft einer Orange vermischen. Thymian- und Rosmarinblätter zupfen und zerkleinern, eine daumengroße Ingwerknolle schälen und reiben, Knoblauchzehe zerquetschen und gemeinsam mit den Chiliflocken und dem Honig zum Öl-Saft-Gemisch geben. Nun mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Spieße und Dipp auf einem Brettchen anrichten, das Fleisch mit Orangenabrieb garnieren.

### **Peking Ente**



- 1 Label Rouge Freiland-Ente
- 1/2 TL Nelken (gemahlen)
- 1/2 TL Macis
- 1/2 TL Ingwer (gemahlen)
- 1/2 TL 9 Pfeffer Symphonie (gemahlen)
- 1/2 TL Zimt (gemahlen)

#### Für den "Enten-Lack":

- 6 EL Maltose (chinesischer Malzzucker)
- 3 EL Shao Xing Kochwein
- 2 EL Wasser
- 1 Auch wenn wir uns die größte Mühe bei der Zubereitung geben, wird es schon alleine wegen dem Ausgangsprodukt eigentlich keine wirklich originale Peking Ente. Daher müssten wir sie eigentlich eher "Ente nach Peking Art" nennen. Die Chinesen legen bei der Peking Ente besonderen Wert auf die Haut und der Aufwand, der betrieben wird, funktioniert bei unseren handelsüblichen Enten nicht einfach ohne weiteres. Die Originalzubereitung fängt schon bei der Schlachtung an. Die Ente wird zwar gerupft, aber nicht ausgenommen. Außerdem werden Kopf und Füße vorerst drangelassen. Durch einen Schnitt am Hals wird ein Strohhalm eingeführt und die Ente wird wie ein Luftballon aufgeblasen. Sinn und Zweck ist es, die Haut vom Fleisch zu trennen. Anschließend wird die Ente durch einen kleinen Schnitt unterhalb der Flügel ausgenommen. Da dieser Schritt hier meist schon komplett geschehen ist und hiesige küchenfertige Enten weder einen langen Hals, noch eine Luftröhre haben, müssen wir uns hier anderweitig behelfen. Daher haben wir uns folgendem Trick bedient: Zuerst wird die Haut mit Hilfe unserer Finger vom Entenfleisch "getrennt". Dabei fährt man mit ein bis zwei Fingern überall unter die Haut soweit es geht und trennt die Haut vom Fleisch. Allerdings ist dabei äußerste Vorsicht geboten, damit die Haut nicht einreißt. Wichtig ist, dass die Ente eine besonders trockene Haut bei der Zubereitung hat und die Poren geschlossen sind. Daher wird die Ente aufgehängt und 4-5 Mal mit kochendem Wasser übergossen, damit sich die Poren der Haut schließen. Dadurch wird die Ente beim Trocknungsprozess nicht so ölig. Nun muss die Ente jetzt ca. 5 Stunden an einem kühlen, luftigen Ort trocknen. Wer diese Zeit nicht hat, kann auch mit einem Föhn nachhelfen. Allerdings vorsichtig und nicht unbedingt die wärmste Stufe nehmen, da die Ente sonst anfängt zu "schwitzen", da das Fett austritt. Dies soll unbedingt vermieden werden, da die Haut der Ente komplett trocken sein muss.
- 2. Jetzt wird in einer Schüssel die Maltose, der Kochwein und das Wasser vermischt und damit wird die Ente während der Trocknungsphase alle 30 Minuten hauchdünn eingepinselt. Nach ca. fünf Stunden sollte die Haut der Ente trocken und der "Lack" aufgebraucht sein. Wer nicht ganz so geduldig ist, kann diesen Vorgang auch etwas beschleunigen.
- 3. Jetzt geht es am Grill weiter. Dieser wird auf 180-190°C indirekte Hitze eingeregelt. Wir haben dafür eine Edelstahl-Tropfschale mit Wasser untergestellt, da die Ente einiges an Fett aus der Haut verlieren wird. Währenddessen werden die Gewürze im Inneren der Ente großzügig verteilt, so dass überall etwas Gewürz hinkommt. Zur Kontrolle der Grill- und Kerntemperatur haben wir das MEATER+ Grillthermometer benutzt. Nun wird die Ente bis zu einer Kerntemperatur von ca. 80°C gegrillt. Bei einer Grilltemperatur von 180-190°C dauert das je nach Größe der Ente ca. 75 90 Minuten. Die Ente sollte am Ende einen schönen Glanz haben und mahagonifarben sein.
- 4. Wenn die Pekingente gar ist, wird die Haut vorsichtig abgetrennt, in Streifen geschnitten und typischerweise mit etwas Gemüse in einer Art chinesischem Pfannkuchen gereicht. Wir haben die eingedeutschte Variante genommen und die Ente mit Reis und Gemüse angerichtet. Die Haut der Peking Ente ist wunderbar knusprig, sehr aromatisch und nicht zu vergleichen mit einer frittierten Ente süßsauer beim Chinesen um die Ecke. Das Fleisch der Ente ist zart, saftig und wunderbar aromatisch durch die Gewürze im Inneren. Zugegeben, der Aufwand eine Peking Ente zuzubereiten ist recht hoch, aber es lohnt sich definitiv dieses Gericht einmal auszuprobieren!

### Weihnachts-Ente vom Grill



1 Ente

1 Bund Suppenrün

150 g Trockenobst (Birne, Aprikos, Pflaume)

FeigenDattelnÄpfel

400 ml Entenfond 180 ml Weißwein

1 TL Salz

1/2 TL 9 Pfeffer Symphonie

1/2 Bund Beifuß (getrocknet)

- 1. Das Trockenobst wie die Birnen, die Aprikosen und die Pflaumen legt man zuerst am Abend vorher in lauwarmes Wasser ein bis die Früchte bedeckt sind. Die Feigen und die Datteln brauchen nicht gewässert werden, damit die Füllung später ein wenig Textur bekommt. Jetzt ist wieder Schnibbelarbeit angesagt. Die gewässerten Früchte, sowie die Datteln und die Feigen werden grob halbiert bzw. geviertelt. Das Wasser, in dem das Trockenobst lag, bitte nicht wegkippen, denn es wird später noch gebraucht! Die Äpfel werden geschält, vom Kerngehäuse befreit und ebenfalls grob in Stücke geschnitten. Das Gemüse putzt man und schneidet es ebenfalls in grobe Scheiben bzw. die Sellerieknolle in Würfel. In eine Schüssel gibt man nun das geschnittene Gemüse, in eine andere Schüssel das Obst. Nun zieht man vom Beifuß die Blüten runter und gibt diese mit in die Schüssel. Jetzt gibt man noch eine kleine Prise Pfeffer hinzu und vermischt alles gut mit den Händen. Die Ente wird nun gesäubert und auf eventuelle Federkiele überprüft. Diese werden – sofern vorhanden – natürlich entfernt. In der Zwischenzeit wird der Grill für indirektes Grillen vorbereitet. Das bedeutet, die Kohlekörbe befinden sich außen und unter dem Drehspieß ist eine Tropfschale aus Edelstahl, die gleichzeitig als Fettauffangschale und auch als "Soßenschale" dient. Die Temperatur sollte um die 165° C – 180°C betragen. Dazu benötigt man in etwa einen guten halb-vollen Anzündkamin mit Kokoko Eggs von McBrikett. Jetzt salzt man die Ente von innen und gibt die komplette Obst-Füllung hinein. Die beiden Enden verschließt man nun mit einem Zahnstocher - besser noch mit einer Rouladen-Nadel spießt die Ente auf den Drehspieß und fixiert diese mit den Spießgabeln. Jetzt salzt man die Ente von außen noch recht gut bevor die Ente auf den Grill kommt.
- 2. Ist der Grill eingeregelt, gibt man nun den Wein, den Fond, das Wasser in dem die Trockenfrüchte lagen, sowie das kleinegeschnittene Gemüse in die Edelstahl-Schale. Den Spieß mit der Weihnachts-Ente hängt man nun in die Rotisserie ein, schließt den Deckel und wartet ca. 30 Minuten. Denn nun ist es an der Zeit, die Haut mit einer Fleischgabel oder ähnlichen einzustechen, damit das Fett ablaufen kann und sich nicht unter der Haut sammelt. Selbst nach so kurzer Zeit auf dem Grill liegt schon ein wunderbarer Duft in der Luft. Nun braucht man sich eine gute Stunde erstmal gar nicht um die Weihnachts-Ente kümmern. Die gesamte Garzeit der Weihnachts-Ente beträgt rund 2 2,5 Stunden, je nach Größe der Ente und Temperatur im Grill. Diese Zeit kann man nutzen, um die gewünschten Beilagen zuzubereiten. Nach einer guten Stunde besprüht man die Ente mit Salzwasser (einfach etwas Salz in Wasser auflösen), damit die Haut schön knusprig wird. Um die Kerntemperatur der Ente und die Grill-Temperatur zu überprüfen, empfiehlt es sich, ein Thermometer (hier GrillEye) zu verwenden und die Ente damit zu verkabeln.
- 3. Jetzt wird's nochmal kurz hektisch. 5 Minuten vor Erreichen der Kerntemperatur nimmt man die Tropfschale aus dem Grill, schiebt die Kohlekörbe zusammen und knuspert die Haut der Weihnachts-Ente nochmal richtig schön an. Den Sud in der Tropfschale kippt man in einen Topf, entfettet ihn ggf, püriert das Ganze mit einem Mixstab und schmeckt die Sauce nach Belieben mit etwas Pfeffer und Salz ab und hält sie warm. Wer möchte, kann die Soße gerne etwas einreduzieren bzw. mit etwas Speisestärke binden. Wenn die Ente eine Kerntemperatur um die 83°C 85°C erreicht hat, kann man sie vom Spieß nehmen, tranchieren und mit gewünschten Beilagen, in diesem Fall klassisch mit Rotkohl und Knödeln, der Füllung und der leckeren Soße servieren.

# Wildentenbrust auf Sauerkirschen



8 Wildentenbrustfilets

Salz, Pfeffer

250 Gramm Schattenmorellen

100 Milliliter Portwein

100 Milliliter aufgefangener Kirschsaft

3 Esslöffel Balsamicoessig50 Gramm brauner Zucker2 Zweig Rosmarin

1 Prise Chili

2 Esslöffel eiskalte Butter

Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Portwein, Kirschsaft und Balsamicoessig hinzugeben und aufkochen lassen. Rosmarinzweige hinzugeben und alles ein wenig einkochen lassen.

In der Zwischenzeit Wildentenbrust abwaschen und säubern. Die Haut rautenförmig einritzen. Wildentenbrüste mit der Hautseite nach unten in eine heiße Pfanne ohne Öl legen und bei sanfter Hitze knusprig anbraten. Fleisch salzen und pfeffern.

Fleischstücke in der Pfanne drehen, Soße zum Fleisch geben, Kirschen hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Rosmarinzweige entfernen, Soße mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und mit eiskalter Butter binden.

### Wildentenbrust auf Wokgemüse



600 Gramm Wildentenbrust 3 Zehe Knoblauch Möhren 4 x 200 Gramm Zuckerschoten kleine Zucchini 1 x 2 x Paprika, rot und gelb 1 Packung Bambussprossen 4 x Frühlingszwiebeln 1 Esslöffel Cayennepfeffer 6 Esslöffel Sojasoße, hell 4 Esslöffel Sesamöl 3 Esslöffel Cashewkerne

- 1. Knoblauch schälen und fein hacken. Paprika waschen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Möhren schälen und in schräge Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Zucchini waschen und der Länge nach halbieren. In dünne Scheiben schneiden. Zuckerschoten waschen und schräg halbieren. Bambussprossen abgießen.
- 2. Von den Wildentenbrüsten die Haut entfernen und das Fleisch in schmale Streifen schneiden. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Zwei Esslöffel Sesamöl in einer Wokpfanne heiß werden lassen und die Wildentenbruststreifen von allen Seiten kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
- 3. Restliches Öl in die Pfanne geben und Knoblauch anbraten. Paprika und Möhren dazugeben und ein paar Minuten mitbraten. Gemüse aus der Pfanne nehmen. Jetzt Frühlingszwiebeln, Zuckerschoten und Zucchinis drei Minuten anbraten. Bambussprossen hinzufügen und weitere zwei Minuten mitbraten. Paprika und Möhren mit dem restlichen Gemüse in der Pfanne vermischen. Mit Zucker, Salz und Sojasauce würzen. Die Wildentenbruststreifen zum Gemüse geben und untermischen. Mit Cashewkernen garnieren.

# Wildentenpasta mit Haselnüssen



2 x Stockentenbrüste
250 Gramm Spaghetti
200 Milliliter Sahne
50 Gramm Haselnüsse
1 x Zwiebel
1 Bündel Lauchzwiebeln
1 Zehe Knoblauch
200 Milliliter Weißwein

1 x Salz und Pfeffer4 x Kirschtomaten3 Zweig Thymian

- 1. Stockentenbrust von der Haut befreien und in feine Streifen schneiden. In Olivenöl scharf anbraten, salzen, pfeffern und anschließend beiseitestellen.
- 2. Zwiebeln, Lauch, Tomaten und Knoblauch klein schneiden und in Butter anbraten. Grob gehackte Haselnüsse hinzugeben. Nun mit Weißwein ablöschen und einrezudieren lassen.
- 3. Fleisch wieder in die Pfanne geben und mit Sahne aufgießen. Zirka fünf Minuten köcheln lassen bis die Soße etwas andickt. Thymianblätter vom Zweig zupfen und in Soße geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln wie gewohn kochen.

# Heißgeräucherte Entenbrust



4 EntenbrustfiletsWildgewürzmischung1 Esslöffel brauner Zucker28g Nitritpökelsalz pro kg Fleisch4 Esslöffel Ahornsirup

Ihr bereitet die heißgeräucherte Entenbrust vor in dem Ihr sie abwascht und pariert. Dann mischt ihr das Wildgewürz, das Nitritpökelsalz und ggf. den Zucker zusammen. Dann reibt Ihr die Entenbrustfilets mit der Gewürzmischung ein und fest in Frischhaltefolie wickeln. Das Fleisch lasst Ihr jetzt für ca. 6 Tage im Kühlschrank durchziehen. Während der Zeit wendet Ihr es täglich einmal.

Nach der Pökelzeit holt Ihr die Entenbrustfilets aus dem Beutel wascht sie kurz mit kaltem Wasser ab und tupft sie trocken. Dann gebt Ihr sie auf einen geeigneten Rost und lasst sie für ca. 2 Tage im Kühlschrank offen weiter durchbrennen, damit sich das Salz gut im Fleisch verteilen kann und die Entenbrust schön abtrocknen kann.

Ca. 12 Stunden bevor Ihr die Filets Räuchern wollt bestreicht Ihr sie von beiden Seiten mit Ahornsirup und stellt die Entenbrustfilets wieder zurück in den Kühlschrank.

Dann bereitet Ihr Euren Grill vor und räuchert die Filets bei 100 Grad bis sie eine Kerntemperatur von 75 Grad erreicht haben. Dafür heizt Ihr den Grill auf 100 Grad auf und legt die Entenbrüste auf die indirekte Hitze auf. Das Räucherholz gebt Ihr in einen geeigneten Behälter über die direkte Hitze. Dann schließt Ihr den Deckel des Grills und öffnet ihn erst wieder, wenn die Kerntemperatur erreicht ist.

### **Ente à l'Orange**



2 küchenfertige Enten (à ca. 1 kg; z. B. Barbarie-Enten)

4-5 Bio-Orangen

100 g Zucker

300 ml Entenfond (aus dem Glas)

3-4 EL Orangenlikör (z. B. Grand Marnier;

nach Belieben)

Salz

Pfeffer

1 EL getrockneter 2 EL

Beifuß 100 ml Orangenmarmelade 50 g

Rotweinessig kalte Butter

- Den Backofen auf 120° vorheizen. Enten innen und außen kalt abspülen und trocken tupfen. Innen und außen salzen und pfeffern. Orangen heiß waschen und abtrocknen. 1 ungeschälte Orange in Stücke schneiden und mit dem Beifuß in den Bauchhöhlen der Enten verteilen. Holzspieße quer über die Halsöffnungen stecken und die Öffnungen mit Küchengarn über Kreuz zubinden. Enten nebeneinander mit der Brustseite nach unten auf ein tiefes Backblech setzen und ca. 700 ml heißes Wasser dazugießen. Die Enten in den Ofen (Mitte; Umluft nicht geeignet) schieben und ca. 3 Std. garen, dabei nach ca. 1 Std. 15 Min. wenden.
- Kurz vor Garzeitende für die Sauce die Schale von 1 Orange mit dem Zestenreißer dünn abschälen. 250 ml Wasser in einem Topf erhitzen, die Schale darin ca. 5 Min. leicht kochen lassen, dann in ein feines Sieb abgießen und abtropfen lassen. Alle übrigen Orangen halbieren und den Saft auspressen (es sollten ca. 250 ml sein). Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und goldbraun karamellisieren lassen. Vom Herd nehmen. Orangensaft und Essig vorsichtig dazugießen (es kann zischen und spritzen), den Topf wieder auf den Herd stellen und den Karamell bei großer Hitze unter Rühren flüssig loskochen. Den Fond unterrühren und alles bei großer Hitze in 8-10 Min. auf etwa die Hälfte einkochen lassen, dann die Marmelade unterrühren. Die Sauce mit Orangenlikör nach Wunsch, Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.
- Die Enten aus dem Ofen nehmen, den Backofengrill auf höchster Stufe einstellen. Enten am Brustknochen entlang der Länge nach halbieren, die Orangenstücke dabei entfernen. Die Entenhälften mit der Schnittseite nach unten auf ein Backblech legen. Mit etwas Sauce einpinseln, in den Ofen schieben (Mitte) und nochmals in 10-15 Min. knusprig braun grillen, dabei 1- bis 2-mal mit Sauce bepinseln. Die Sauce nochmals erwärmen (nicht kochen), die Orangenschale unterrühren. Die Enten aus dem Ofen nehmen und auf Teller verteilen. Eventuell ausgetretenen Bratensaft zur Sauce gießen und unterrühren. Sauce vom Herd nehmen und die Butter in Stücken einzeln zügig mit dem Schneebesen unterrühren. Sauce zum Servieren in eine Sauciere füllen.

### Knusprige Gans mit Rotkraut und Erdäpfelknödeln



1Gans
1Apfel
1Birne
1 Bund Majoran
etwas Salz und Pfeffer
etwas Maizena zum Binden der Sauce

Zutaten für das Rotkraut Zutaten für die Erdäpfelknödel

750 g Rotkraut
750 g mehlige Erdäpfel
2 Äpfel
40 g Butter (zerlassen)
2 EL Apfelessig
250 ml Rotwein
250 ml Wasser
4 Eidotter
2 Lorbeerblätter
6 Pfefferkörner

2 Lorbeerblatter 6 Pfefferkörner 5 Wacholderbeeren 3 Gewürznelken 100 g Zwiebel 50 g brauner Zucker 80 g Gänseschmalz etwas Zimt

Rotkraut ohne Strunk in feine Streifen schneiden und in eine große Schüssel geben. Äpfel schälen, in nicht zu kleine Würfel schneiden und unters Kraut mischen. Mit Essig, Wein und Wasser übergießen. Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Gewürznelken in ein kleines Stofftuch geben und dieses mit einem Küchengarn zu einem Säckchen binden. Das Gewürzsäckchen ins Kraut stecken und die Schüssel mit Folie bedecken. Über Nacht an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Backrohr auf 150 °C Umluft vorheizen.

Gans innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Apfel und Birne halbieren, gemeinsam mit Majoran in die Gans stopfen. Die Gans mit Küchengarn und Zahnstochern verschließen, in ein tiefes Ofenblech setzen. Zwei fingerhoch Wasser angießen und die Gans mit der Brust nach oben zweieinhalb Stunden im Ofen braten. Dabei von Zeit zu Zeit mit dem austretenden Schmalz übergießen.

In der Zwischenzeit für das Rotkraut Zwiebel in Streifen schneiden, in einem großen Topf in Zucker und Gänseschmalz anschwitzen. Rotkraut mit allen Zutaten in den Topf geben und ohne Deckel 20 Minuten lang dünsten. Dann mit Salz und Zimt würzen und weitere zehn bis 15 Minuten weich dünsten.

Für die Knödel Erdäpfel schälen und in Salzwasser kochen. Abgießen und durch eine Erdäpfelpresse drücken. Noch heiß mit den restlichen Zutaten verkneten, mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Aus der Masse zwölf Knödel formen und in Salzwasser unter dem Siedepunkt ca. sechs bis acht Minuten ziehen lassen.

Für die Gans nach zweieinhalb Stunden die Temperatur im Backrohr auf 200 °C erhöhen und noch 30 Minuten lang knusprig braten. Dabei nicht mehr mit Bratenfett übergießen.

Das Bratenfett mit einem tiefen Löffel abschöpfen und in ein Einmachglas füllen. Den Bratensaft mit Maizena leicht binden. Die Gans mit einer Geflügelschere zerteilen und mit Rotkraut, Knödeln und Ganslsauce servieren.

### Entenbraten von der Rotisserie



1 Ente 150 g weiche Butter 150 g BBQ Rub Schuss Pflanzenöl Salz, Pfeffer

- Überschüssiges Fett und ggf. Federkiele von der Ente entfernen, Ente waschen und trocken tupfen.
- Haut an der Brust und an den Schenkeln vorsichtig mit den Fingern lösen und Butter darunter verteilen. Dabei aufpassen, dass die Haut nicht reißt. Ente von außen mit etwas Öl einreiben
- 3 BBQ Rub gleichmäßig auf der Haut verteilen und einmassieren.
- 4 Ente ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 5 Grill auf 180 °C indirekte Hitze vorheizen.
- 6 Ente auf die Rotisserie spießen und mit den Fleischgabeln mittig befestigen. Ggf. abstehende Flügel mit Metzgergarn zusammenbinden.
- 7 Drehspieß im Grill befestigen und Ente ca. 2 Stunden grillen, bis die Kerntemperatur zwischen 80 und 90 °C liegt (je nach gewünschter Garstufe). Die Garzeit hängt vom Gewicht der Ente ab.

### Ente vom Drehspieß



1 Ente (Hier sind es 1,8 kg gewesen. Perfekt für 2 Personen)

2 Ganze Äpfel

3 Ganze Zwiebeln

300ml Orangensaft

1 Esslöffel Paprikapulver (zum würzen der Ente)

1 Salz (zum würzen der Ente)

2 Esslöffel Butter

150ml Geflügelfond

#### Schritt 1

Die Ente waschen und abtrocknen. Als erstes wird jetzt die Bauchhöhle gesalzen und mit den Äpfeln und Zwiebeln gefüllt. Mit ein paar Zahnstochern ist der Hintern der Ente ruckzuck verschlossen, Apfel und Zwiebel solle ja drinnen bleiben. Von außen wird die Ente nur mit Salz und geräuchertem Paprika eingerieben.

#### Schritt 2

Vorsichtig den Spieß durch die Enten schieben und auf den Grill stecken. In eine Aluschale gebt ihr die restlichen Apfel und Zwiebelstücke sowie etwas Orangensaft und 2 Esslöffel Butter.

#### Schritt 3

Jetzt darf die Ente sich 2 Stunden bei 180 -200° auf dem Spieß drehen! Ich hab ca alle 20 Minuten mit der Flüssigkeit aus der Aluschale eingepinselt. Dort entsteht eine leckere Mischung aus Entenfett, Butter und dem Orangensaft.

#### Schritt 4

Den Backburner habe ich nur ganz zum Schluß eingeschaltet damit die Haut noch etwas knuspriger wird. Der Vogel reicht einfach großartig! Nehmt ihn vorsichtig vom Spieß um ihn dann zu tranchieren.

#### Schritt 5

Aus der Flüssigkeit in der Schale habe ich noch eine leckere Sauce gezaubert. Dazu reicht es aus alles in der Schale mit einem Pürierstab zu pürieren. Wenn die Sauce zu dick ist, gebt noch etwas Orangesaft dazu. Kurz abschmecken und eventuell etwas nachsalzen und fertig ist die Sauce zur Ente!

#### **Gefüllte Ente**



- Für die gefüllte Ente zunächst die Fülle zubereiten. Semmeln in dicke Scheiben schneiden und in Milch einweichen.
- 2. In erhitzter THEA Zwiebeln und nussgroße Leberstücke anbraten. Champignons mitbraten und Petersilie zugeben. Erkalten lassen.
- Semmelscheiben sehr gut ausdrücken und in THEA bei kleiner Hitze so lange rösten, bis sich die Masse vom Kochlöffel löst. Erkaltet zur Zwiebel-Leber-Mischung geben, Ei und Dotter einrühren, salzen, pfeffern.
- 4. Ente innen und außen gründlich waschen, trocken tupfen. Innen mit Majoran und außen mit Salz einreiben. Fülle hineinstopfen und mit Spagat zunähen. Ebenso mit Spagat die Ente so zusammenbinden, dass sie beim Braten die Form behält.
- Die Ente in eine passende Bratpfanne legen, mit sehr gut erhitzter THEA übergießen. Orangenspalten einlegen und bei 180–190 °C 2–3 Stunden braten. Dabei häufig mit Hühnersuppe begießen.
- Spagat entfernen, Ente zerteilen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die gefüllte Ente mit entfettetem Bratensaft übergießen.

#### Zutaten für 4 Portionen:

1 Ente (bratfertig, ca. 2 kg)
Majoran
Salz
30 g THEA
500 ml Knorr Hühnerbouillon
(zum Übergießen)
1 Orange (in Spalten geschnitten)

#### Für die Fülle:

4 Semmeln
Milch
1 EL THEA
80 g Zwiebeln (gehackt)
1 Entenleber (oder Hühnerleber)
4 Champignons (groß, in
Scheiben)
1 Bund Petersilie (gehackt)
1 EL THEA
1 Ei
2 Dotter
Salz
Pfeffer

#### **GEFÜLLTE ENTE**



- 1 Stk Ente (2 kg, bratfertig)
- 1 Prise Majoran
- 1 Prise Salz
- 30 g Thea (Margarine)
- 500 ml Hühnerbouillon zum Übergießen
  - 1 Stk Orange (in Spalten)

#### Zutaten für die Fülle

- 4 Stk Semmeln
- 1 Schuss<mark>Milch</mark>
- 2 EL Margarine
- 80 g Zwiebeln (gehackt)
- Stk Enten- oder Hühnerleber
- 4 Stk Champignons (groß, in Scheiben)

#### 1BundPetersilie (gehackt)

- 1 Stk Ei
- 2 StkEidotter
- 1 PriseSalz, Pfeffer
- 1 Ente innen und außen gründlich waschen, trocken tupfen. Innen mit Majoran und außen mit Salz einreiben.
- Für die Fülle: Semmeln in dicke Scheiben schneiden und in Milch einweichen. Eine Bratpfanne mit 1 EL Margarine erhitzen die Zwiebeln und nussgroße Leberstücke darin anbraten. Danach die Champignons und Petersilie zugeben. Erkalten lassen.
- Die eingeweichten Semmelscheiben sehr gut ausdrücken und in 1 EL Thea (Margarine) bei kleiner Hitze so lange rösten, bis sich die Masse vom Kochlöffel löst. Erkaltet zur Zwiebel-Leber-Mischung geben, Ei und Dotter einrühren, salzen, pfeffern.
- Fülle in die Ente hineinstopfen und mit Küchengarn zunähen ebenso die Ente zusammenbinden, dass sie beim Braten die Form behält.
- Ente in eine passende Bratpfanne legen, mit sehr gut erhitzter Margarine übergießen,
  Orangenspalten einlegen und bei 180–190 Grad 2–3 Std. braten. Dabei häufig mit Hühnersuppe begießen.
- Spagat entfernen, Ente zerteilen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit entfettetem Bratensaft übergießen.

### Knusprige Ente von der Rotisserie



1 Stück Ente

1-2 EL Gänse- und Entenbraten Gewürz Olivenöl Salz und Pfeffer

150 ml Wasser

3 EL Speisesalz

- 1. Ente aus der Verpackung nehmen, waschen und abtrocknen. Von Innen mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
- 2. Mit einer Spitzen Nadel (Thermometer) die Haut der Ente rund herum leicht einstechen. Dabei aufpassen, dass nicht ins Fleisch gestochen wird.
- 3. Außen auf die Ente etwas Olivenöl geben und verreiben. Anschließend die Ente mit dem Gänseund Entenbraten Gewürz würzen und leicht einmassieren und für 2-3 Stunden einziehen lassen.
- 4. Den Kugelgrill mit einem Anzündkamin Grillbrikets auf circa 180 Grad einregeln. Zwischen beiden Kohlekörben im Grill eine Schale mit Wasser platzieren.
- 5. Die Ente ist fertig, wenn sie eine Kerntemperatur von rund 85 Grad hat.
- 6. Während die Ente auf dem Grill gart, das Wasser kurz aufkochen und die 3 EL Salz darin auflösen. Die Flüssigkeit abkühlen lassen.
- 7. Wenn die Ente etwa 70 Grad hat, diese rundherum kräftig mit dem Salzwasser einsprühen oder einpinseln. Bei 80 Grad wird diese Prouzedur wiederholt.
- 8. Wenn die Enten die o.g. 85 Grad erreicht hat, kurz ruhen lassen und anschließen servieren.

#### Arroz de Pato



#### Zutaten für 6 Portionen:

1 Ente(n)

300 g Langkornreis

- 2 Zwiebel(n)
- 1 Karotte(n)
- 3 Knoblauchzehe(n)!
- 1 Lorbeerblatt

200 g Chorizo

125 ml Rotwein, lieblicher

5 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer!

Die Ente mit 1/2 Zwiebel, dem Lorbeerblatt, dem Rotwein und!etwas Salz in einen Topf geben. Mit Wasser bedecken und bei! mittlerer Hitze 1,5 Stunden kochen, oder je nach Qualität der!Ente, bis sich das Fleisch von den Knochen löst. Wenn zu viel! Kochflüssigkeit verdunstet, kochendes Wasser hinzufügen.

Die Ente aus dem Topf nehmen. Haut und Knochen entfernen!und das Fleisch hacken. Die Kochflüssigkeit durch ein Sieb! gießen und zum Kochen des Reises aufbewahren.

Die restlichen Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Die Chorizo!in Scheiben schneiden und 3/4 davon grob hacken.

In einem großen Schmortopf das Olivenöl erhitzen und!Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und die gehackte Chorizo!anbraten. Bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Den Reis hinzugeben und 1 Minute unter ständigem Rühren!mit anbraten. 5 Tassen der aufbewahrten Brühe angießen und! aufkochen, alles dann ca. 10 Minuten kochen.

Mit Salz und Pfeffer würzen, dann das Fleisch hinzugeben.!Gut untermischen.

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den!Entenreis mit Saft, falls noch welcher übrig ist, in eine große! Auflaufform füllen und die Oberseite glätten.

Mit den restlichen Chorizo-Scheiben garnieren und 15 Minuten!backen, bis der Reis goldbraun ist. Sehr heiß servieren!

#### Tipp:

Wenn man das Fett reduzieren möchte, kann man die Brühe!kurz in den Kühlschrank stellen, bis das Fett fest wird, dann!lässt es sich ganz leicht entfernen. Dann die Brühe für den!Reis wieder erwärmen.

### Ente à l'Orange



2 küchenfertige Enten (à ca. 1 kg; z. B. Barbarie-Enten)

4-5 Bio-Orangen

100 g Zucker

300 ml Entenfond (aus dem Glas)

3-4 EL Orangenlikör (z. B. Grand Marnier;

nach Belieben)

Salz

Pfeffer

1 EL getrockneter 2 EL

Beifuß 100 ml Orangenmarmelade 50 g

Rotweinessig kalte Butter

- Den Backofen auf 120° vorheizen. Enten innen und außen kalt abspülen und trocken tupfen. Innen und außen salzen und pfeffern. Orangen heiß waschen und abtrocknen. 1 ungeschälte Orange in Stücke schneiden und mit dem Beifuß in den Bauchhöhlen der Enten verteilen. Holzspieße quer über die Halsöffnungen stecken und die Öffnungen mit Küchengarn über Kreuz zubinden. Enten nebeneinander mit der Brustseite nach unten auf ein tiefes Backblech setzen und ca. 700 ml heißes Wasser dazugießen. Die Enten in den Ofen (Mitte; Umluft nicht geeignet) schieben und ca. 3 Std. garen, dabei nach ca. 1 Std. 15 Min. wenden.
- Kurz vor Garzeitende für die Sauce die Schale von 1 Orange mit dem Zestenreißer dünn abschälen. 250 ml Wasser in einem Topf erhitzen, die Schale darin ca. 5 Min. leicht kochen lassen, dann in ein feines Sieb abgießen und abtropfen lassen. Alle übrigen Orangen halbieren und den Saft auspressen (es sollten ca. 250 ml sein). Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und goldbraun karamellisieren lassen. Vom Herd nehmen. Orangensaft und Essig vorsichtig dazugießen (es kann zischen und spritzen), den Topf wieder auf den Herd stellen und den Karamell bei großer Hitze unter Rühren flüssig loskochen. Den Fond unterrühren und alles bei großer Hitze in 8-10 Min. auf etwa die Hälfte einkochen lassen, dann die Marmelade unterrühren. Die Sauce mit Orangenlikör nach Wunsch, Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.
- Die Enten aus dem Ofen nehmen, den Backofengrill auf höchster Stufe einstellen. Enten am Brustknochen entlang der Länge nach halbieren, die Orangenstücke dabei entfernen. Die Entenhälften mit der Schnittseite nach unten auf ein Backblech legen. Mit etwas Sauce einpinseln, in den Ofen schieben (Mitte) und nochmals in 10-15 Min. knusprig braun grillen, dabei 1- bis 2-mal mit Sauce bepinseln. Die Sauce nochmals erwärmen (nicht kochen), die Orangenschale unterrühren. Die Enten aus dem Ofen nehmen und auf Teller verteilen. Eventuell ausgetretenen Bratensaft zur Sauce gießen und unterrühren. Sauce vom Herd nehmen und die Butter in Stücken einzeln zügig mit dem Schneebesen unterrühren. Sauce zum Servieren in eine Sauciere füllen.

#### ENTE AUF ROTKOHL AUS DEM DUTCH OVEN



1 TL Salz
1 TL Pfeffer
2 TL Zucker
3 Nelken
0,5 TL Muskatnuss
0,5 L Kirschsaft
1 Orange (Bio)
2 Äpfel, in grobe Würfel geschnitten 1
Zwiebel
1 halber Rotkohl
1 leckere Gewürzmischung nach Wahl 1
Feuertopf ft9 oder Ähnliches

Im ersten Schritt scheiden wir den Rotkohl in dünne Streifen. Das geht am besten, wenn ihr den Kohl einmal in der Mitte und einmal der Länge nach teilt und dann in feine Streifen schneidet.

Jetzt fetten wir den Dutch Oven leicht ein und geben den ganzen Kohl hinein. Den Kohl schön verteilen und mit Salz, Pfeffer, Nelken, Zucker und Muskatnuss würzen. Nach dem Würzen kommen Apfelstücke und die Schale der Bio-Orange hinzu. Die Schale der Orange am besten in kleine Würfel schneiden. Diese kann später ohne Bedenken mitgegessen werden und gibt dem ganzen Gericht eine fruchtige Note. Zum Schluss geben wir den Kirschsaft hinzu. Das Ganze darf jetzt ein paar Minuten ziehen. In dieser Zeit kümmern wir uns um die Ente.





Die Ente waschen wir kurz ab und säubern sie. Dann wird die Ente von innen gewürzt und mit Apfelstückchen, der Zwiebel und dem Fruchtfleisch der Orange gefüllt. Eigentlich müssten wir die Ente jetzt mit einem Faden verschließen. Da der Dutch Oven jedoch geschlossen ist, darf die Ente auch offen bleiben. Wenn wir die Ente von innen gewürzt und gefüllt haben, reiben wir die Außenseite mit einer Gewürzmischung nach Wahl ein. Danach darf die Ente ins Bett. Wir legen sie direkt auf den Kohl, schön mittig. Wichtig ist, dass der Dutch Oven nicht zu klein ist.

Jetzt den Dutch Oven auf die Glut stellen und warten. Dem Dutch Oven geben wir von unten nur 2 bis 3 Kohlen, um das Auskühlen zu vermeiden. Bitte nicht zu viele Kohlen, die Ente braucht ihre Zeit und ein angebrannter Kohl ist nicht lecker. Auf den Deckel geben wir circa 15 bis 18 Kohlen. Hier dürft ihr ordentlich Feuer geben. Der gesamte Dutch Oven wird über die Hitze auf dem Deckel versorgt. Nicht vergessen, zwischendurch immer mal reinzugucken. Nicht, dass die Haut zu dunkel wird. In der Regel können wir uns auf unsere Nase verlassen. Nach guten 3 bis 3,5 Stunden ist die Ente durch und der Kohl mit den Gewürzen schön eingekocht. Ente auf Rotkohl, ein tolles Festtagsmenü.

# BUTTERZARTE ENTE AUS DEM DUTCH OVEN

# Zutaten Der Rotkohl

- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 2 TL Zucker
- 3 Nelken
- 0.5 TL Muskatnuss
- 0,5 L Wein
- 3 Äpfel, in grobe Würfel geschnitten
- 1 Zwiebel
- 1 halber Rotkohl

### Die Ente

- 1 Ente
- Salz
- Pfeffer
- 1 Apfel

# Zubereitung

Insgesamt dauert die Zubereitung 5-6 Stunden. Die Ente kann aber hervorragend vorbereitet werden und erst kurz zum Schluss in Form gebracht werden. Ob die Ente im Dutch Oven eine Stunde mehr oder weniger liegt, ist im Grunde egal. Wenn die Gäste kommen, dauert es noch ca. 1,5 Stunden bis der Grill an ist und die Ganz kross und knusprig ist.

Der Aufwand ist dabei erstaunlich gering. In den 5-6 Stunden muss ja nichts gemacht werden. Die Ente gart vor sich hin. Da passiert nichts.

Der Rotkohl wurde bereits am Vortag vorgekocht. Im Prinzip alle Zutaten in einen Topf tun und leicht für 1 Stunde durchköcheln lassen.

Am nächsten Tag kommt der Rotkohl in den Dutch Oven. Die Ente wird gesäubert, gewürzt und mit einem Apfel gefüllt. (Mehr passt da nicht hinein).



Als Hitzeschild dient diesmal leckerer Schinkenspeck. An die Seite kommen noch ein paar Äpfel, die ich noch übrig hatte. Fertig. Mehr muss nicht getan werden.



Das Dutch Oven Setup ist recht einfach. Packt unten nur 3-4 Kohlen. Wir wollen verhindern, das der Rotkohl anbrennt. Oben kommen ruhig 10-14 Kohlen.

Nach 4,5 Stunden sieht die Ente dann so aus. Eines verspreche ich euch jetzt schon, die Ente ist butterzart. Aber sie ist mir noch nicht knusprig genug. Ich brauche jetzt richtig Hitze im Kugelgrill. Dazu wird ein voller Anzündkamin benötigt. Die Ente kommt erst mit der Brust nach unten auf den Grill. Die Kohlekörbe werden links und rechts mit Kohlen gefüllt. Jetzt dauert es noch einmal 30 Minuten bis die Ente gewendet werden kann.





Wahnsinn oder? Die schwarzen Stellen sind übrigens nicht schlimm. Das sind Rotkohlreste. Die kratze ich gleich einfach ab. Das die Keule schon am abfallen ist, bemerkt glaube ich jeder oder?



#### ENTE AUF ROTKOHL AUS DEM DUTCH OVEN



- 1 Ente
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 2 TL Zucker
- 3 Nelken
- 0,5 TL Muskatnuss
- 0,5 L Kirschsaft
- 1 Orange (Bio)
- 2 Äpfel, in grobe Würfel geschnitten 1
- Zwiebel
- 1 halber Rotkohl
- 1 leckere Gewürzmischung nach Wahl
- 1 Feuertopf ft9 oder Ähnliches

Im ersten Schritt scheiden wir den Rotkohl in dünne Streifen. Das geht am besten, wenn ihr den Kohl einmal in der Mitte und einmal der Länge nach teilt und dann in feine Streifen schneidet.

Jetzt fetten wir den Dutch Oven leicht ein und geben den ganzen Kohl hinein. Den Kohl schön verteilen und mit Salz, Pfeffer, Nelken, Zucker und Muskatnuss würzen. Nach dem Würzen kommen Apfelstücke und die Schale der Bio-Orange hinzu. Die Schale der Orange am besten in kleine Würfel schneiden. Diese kann später ohne Bedenken mitgegessen werden und gibt dem ganzen Gericht eine fruchtige Note. Zum Schluss geben wir den Kirschsaft hinzu. Das Ganze darf jetzt ein paar Minuten ziehen. In dieser Zeit kümmern wir uns um die Ente.

Die Ente waschen wir kurz ab und säubern sie. Dann wird die Ente von innen gewürzt und mit Apfelstückchen, der Zwiebel und dem Fruchtfleisch der Orange gefüllt. Eigentlich müssten wir die Ente jetzt mit einem Faden verschließen. Da der Dutch Oven jedoch geschlossen ist, darf die Ente auch offen bleiben. Wenn wir die Ente von innen gewürzt und gefüllt haben, reiben wir die Außenseite mit einer Gewürzmischung nach Wahl ein. Danach darf die Ente ins Bett. Wir legen sie direkt auf den Kohl, schön mittig. Wichtig ist, dass der Dutch Oven nicht zu klein ist.

Jetzt den Dutch Oven auf die Glut stellen und warten. Dem Dutch Oven geben wir von unten nur 2 bis 3 Kohlen, um das Auskühlen zu vermeiden. Bitte nicht zu viele Kohlen, die Ente braucht ihre Zeit und ein angebrannter Kohl ist nicht lecker. Auf den Deckel geben wir circa 15 bis 18 Kohlen. Hier dürft ihr ordentlich Feuer geben. Der gesamte Dutch Oven wird über die Hitze auf dem Deckel versorgt. Nicht vergessen, zwischendurch immer mal reinzugucken. Nicht, dass die Haut zu dunkel wird. In der Regel können wir uns auf unsere Nase verlassen. Nach guten 3 bis 3,5 Stunden ist die Ente durch und der Kohl mit den Gewürzen schön eingekocht. Ente auf Rotkohl, ein tolles Festtagsmenü.

### Entenbraten



Die küchenfertige Ente gründlich waschen und abtupfen. Mit reichlich Salz innen und außen einreiben. Den Beifuß in die Ente stecken, bei Bedarf auch Äpfel dazugeben.

Die Ente in die Pfanne geben und mit dem kochenden Wasser übergießen. Mit dem Deckel die Pfanne verschließen und ca. 1 Stunde auf dem Herd köcheln lassen. Danach den Deckel abnehmen und die Pfanne oder den Bräter bei ca. 150 °C (Umluft) in den Backofen schieben. Die Ente ab und zu beschöpfen und wenden.

Ca. 2 Stunden im Ofen lassen, die letzte halbe Stunde die Ente nur auf dem Rost goldbraun braten. Inzwischen die Soße mit Stärkemehl andicken.

1 Ente(n) (ca. 3 kg)

1 Bund Beifuß

2 EL Salz

1 Liter Wasser, kochendes

evtl. Äpfel

## **Entenbraten mit Apfel**



1 Bauernente (etwa 2 1/2 kg)

Pfeffer

2 säuerliche Äpfel

2 Scheiben frischer Ingwer

1/4 Knolle Sellerie

1EL Puderzucker

1/4 l trockener Rotwein

Salz

1/2 Bund Thymian

3 Zwiebeln

2 Möhren

1 Stange Lauch

1 EL Tomatenmark

- Ente innen und außen gut waschen und trockentupfen. Direkt an der Bauchöffnung innen beide Fettstücke abziehen. Innen und außen kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben. Thymian abbrausen und trockenschütteln. Die Äpfel und 2 Zwiebeln schälen, die Äpfel auch entkernen. Beides achteln, mit Ingwer und Thymian mischen und in den Entenbauch legen.
- Die Ente mit der Brust nach unten in einen großen Bräter legen, 200 ml heißes Wasser angießen. Die Ente in den Ofen (zweite Schiene von unten) schieben, Temperatur auf 120° schalten (Ober- und Unterhitze nehmen!) und die Ente 3 1/2 Stunden braten. Dabei ab und zu umdrehen und mit der Flüssigkeit aus dem Bräter beschöpfen.
- Nach 2 1/2 Stunden übrige Zwiebel und das Gemüse waschen oder schälen, putzen und klein würfeln. Puderzucker in einem Topf schmelzen lassen. Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Mit dem Wein aufgießen und aufkochen lassen, das Gemüse hinzufügen. Die Sauce offen bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde vor sich hin köcheln lassen.
- Die Ente aus dem Ofen holen und mit dem Messer und der Geflügelschere in 8-12 Stücke zerteilen. Mit der Haut nach oben auf den Rost legen. Backofengrill anschalten, den Rost mit der Fettpfanne darunter in den Ofen (10-15 cm Abstand zu den Grillschlangen) schieben und die Entenstücke grillen, bis die Haut knusprig ist. Dann im abgeschalteten Ofen ruhen lassen. Die Sauce aus dem Bräter und dem Topf durch ein Sieb gießen, auffangen und zurück in den Topf schütten. Aufkochen, abschmecken und zur Ente servieren. Dazu gibt 's außerdem Semmel- oder Kartoffelknödel.

#### Entenkeulen aus dem Dutch Oven

Vorbereitung: 30 Minuten Grillzeit: 2 Stunden 30 Minuten Zeitaufwand: 3 Stunden

Portionen: für 4 Personen

Ankerkraut Gänse und Enten-Braten Gewürz

#### Zutaten

- 4 Entenkeulen von der Freiland Flugente z.B. von <u>eatventure.de</u>
- 500ml Entenfond
- 400ml Rotwein
- 2 Möhren (in Scheiben geschnitten)
- 1 Gemüsezwiebel (in Würfel geschnitten)
- 1 Orange
- 1 Apfel
- 3-4 Lorbeerblätter
- Ankerkraut Gänse und Enten-Braten Gewürz (z.B. via Amazon.de)

#### Zubereitung

- 1. Die Entenkeule großzügig mit dem Gewürz einreiben und anschließend mit der Hautseite im Dutch Oven anbraten. Für die richtige Hitze habe ich ca. 16 durchgelühte Cabix Pro unter den Feuertopf gelegt. Sobald die Haut schön knusprig ist, werden die Entenkeulen aus dem Dutch Oven genommen.
- 2. Im Fett werden jetzt die Zwiebeln zusammen mit den Karottenscheiben angeschwitzt, nach einigen Minuten mit dem Rotwein ablöschen. Den Apfel und die Orange schälen und achteln, anschließend in den Feuertopf geben und mit dem Entenfond aufgießen. Sobald es leicht köchelt die Entenkeulen dazugeben und den Dutch Oven schließen.
- 3. Nach ca. 2,5 Stunden sind die Entenkeulen fertig und können in den Backofen für ein paar Minuten warmgehalten werden. In der Zwischenzeit die Apfel- und Orangenscheiben und einen Teil der Karotten aus dem Dutch Oven entfernen. Den Rest pürieren und mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken und die Soße zu den Entenkeulen servieren.

Recipe by BBQlicate [ Grill- & BBQ-Blog at https://bbqlicate.de/2017/12/entenkeulen-aus-dem-dutch-oven/



# Entenschenkel mit Oliven

#### Zutaten Für 4 Personen

4 Entenschenkel, ohne sichtbares Fett 800 g gehackte Tomaten aus der Dose

8 Knoblauchzehen, geschält, aber nicht zerkleinert

1 große Zwiebel, gehackt

1 Karotte, fein gehackt

1 Selleriestange, fein gehackt

3 frische Thymianzweige

100 g grüne mit Paprika gefüllte spanische Oliven in Salzlake, abgetropft

Salz und Pfeffer

1 TL fein abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange

### Anweisungen

Die Entenschenkel in Dutch Oven legen. Tomaten, Knoblauch, Zwiebel, Karotte, Sellerie, Thymian und Oliven zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bei starker Hitze ohne Deckel erhitzen, bis sich Bläschen bilden. Die Hitze reduzieren, fest abdecken und bei geringer Hitze 11/4- 1 1/2 Stunden köcheln lassen, bis das Entenfleisch ganz weich ist. Gelegentlich kontrollieren und etwas Wasser zugießen, falls die Mischung zu trocken wirkt.

Wenn das Fleisch weich ist, auf eine Servierplatte legen, abdecken und warm halten. Die Mischung im Dutch Oven bei mittlerer Hitze ohne Deckel und unter Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis sich Sauce bildet. Die Orangenschale unterrühren, abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

Die weichen Knoblauchzehen mit einer Gabel zerdrücken und auf den Entenschenkeln verteilen. Die Sauce darübergeben und das Gericht sofort servieren.



# Ententopf nach Jambalaya-Art

#### Zutaten

4 g Entenbrüste (je 150 g)

2 EL natives Olivenöl extra

250 g gekochter Schinken (in kleinen Stücken)

250 g Chorizo (spanische Wurst, die Pelle entfernt)

1 Stk. Zwiebel (gehackt)

3 Stk. Knoblauchzehen (gehackt)

3 Stk. Selleriestangen (gehackt)

1 Stk. Chilies (frische rote entkernt)

1 Stk. Paprika (grün in Stücken)

600 ml Hühnerbrühe

1 EL Oregano (frisch gehackter)

400 g Tomaten (gehackte aus der Dose)

1 TL Chilisauce (scharfe)

etwas Petersilie (glatte, gehackt nach Belieben zum garnieren)

#### Anweisungen

- 1 Haut und Fett von den Entenbrüsten entfernen. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
- 2 Die Hälfte des Öls in einem großem Dutch Oven erhitzen und Fleisch. Schinken und Chorizo darin bei starker Hitze unter häufigem Rühren 5 Minuten von allen Seiten scharf anbraten. Mit einem Schöpflöffel auf einen Teller legen.
- Zwiebel. Knoblauch, Sellerie und Chillies in den Dutch Oven geben und bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 5 Minuten andünsten. Die Paprika zufügen, dann Brühe, Oregano. Tomaten und Chilisauce einrühren.
- 4 Aufkochen, die Hitze reduzieren und Fleisch, Schinken und Chorizo wieder in den Dutch Oven geben. Abdecken und unter gelegentlichem Rühren 20 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist.
- 5 Den Ententopf mit Petersilie garnieren und mit grünem Salat und Reis servieren.
- 6 Zum Servieren: grüner Salat und frisch gekochter Langkornreis

#### Gefüllte Ente



Für die Zubereitung einer **gefüllten Ente** wird zuerst die entsprechende **Füllung** vorbereitet.

Dazu zuerst eine Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden, zusammen mit einem Stück Butter in einer beschichteten Pfanne zartgelb anbraten, salzen und auskühlen lassen. Ein Brötchen oder 2 Scheiben Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Eine junge Ente (ca. 1800 g) Salz und Pfeffer

#### Für die Entenfüllung:

- 1 Zwiebel
- 1 Stück Butter (8 g)
- 1 Brötchen
- 1 mürber säuerlicher Apfel
- 1 Fi

1 ½ EL getrockneter Majoran

½ Bund Petersilie

Salz und Pfeffer

#### **Zum Bestreichen:**

100 ml heißes Wasser

1 ½ TL Salz

#### Für die Soße:

1 Karotte

1 Stück Sellerieknolle 500 ml Brühe (Fertigprodukt) Rotwein nach Geschmack 100 ml Orangensaft Salz und Pfeffer Brauner Soßenbinder

1 Ei darüber aufschlagen, etwas einziehen lassen. Die ausgekühlten Zwiebelwürfel hinzu geben.

Einen großen Apfel oder zwei kleinere mürbe säuerliche Apfel (Sorte Boskop) schälen, in kleine Würfel schneiden und hinzu zu geben. Getrockneten Majoran, Salz, Pfeffer und klein geschnittene Petersilie darüber streuen und alles zu einer, nach eigenem Geschmack, gut gewürzten Füllmasse vermengen.

Die gut gewaschene, abgetropfte Ente mit Küchentüchern trocken tupfen. Die Ente nur innen mit reichlich Salz und Pfeffer würzen. Die Ente nun zuerst am Schlund mit einem Baumwollfaden zunähen. Die Schenkel und Flügel mit einem Baumwollfaden so an den Körper anbinden, damit nichts absteht.

**Zum Füllen**, die Ente fast senkrecht in eine schmälere, etwas hohe Schüssel setzen.

Den Bauch der Ente mit der Füllmasse füllen und die Öffnung wiederum mit einem Baumwollfaden gut vernähen. **Den Backofen auf 200 ° C aufheizen**, dabei eine Bratform mit leicht erhöhtem Rosteinsatz oder die Fettpfanne aus dem Backofen, mit dem Rost darüber, im unteren Drittel des Backofens einschieben. **Für die Soßengrundlage** 1 große Karotte und ein Stück Sellerie in kleine Würfel schneiden.

In die Form zuvor etwa ¼ Liter Wasser einfüllen, die Gemüsewürfel hinzu geben und beim Aufheizen des Backofens mit erhitzen. Die gefüllte Ente, **mit der Brust nach unten**, auf den Rost legen und zunächst 5 Minuten erwärmen.

Danach die Ente mit etwa ¼ Liter kochendem Wasser übergießen, Backofentüre schließen und bei 200°C 45 Minuten garen. Danach die Ente umdrehen, eventuell etwas Flüssigkeit nachfüllen und nun die Backofentemperatur auf 180°C zurück stellen und weitere 45 Minuten garen lassen. Die Ente aus dem Backofen holen, ausgelaufenes Fett etwas abschöpfen. Den Rost und die Bratpfanne in die Mitte der Backröhre einschieben, die Temperatur auf 225°C erhöhen.

Die Ente nun mit einem Pinsel auf der Brustseite satt mit heißem Salzwasser einpinseln, auf den Rost legen und 15 Minuten überbacken.

Die Ente wenden, mit Salzwasser einpinseln, wiederum 15 Minuten knusprig backen.

Dies kann man noch 2 Mal wiederholen, wenn man eine besonders knusprige Entenhaut erhalten möchte.

Die Ente aus dem Backofen nehmen, warm halten. **Die Soßengrundlage** durch ein Sieb abseihen, den Bratensatz loskratzen und zur Soße hinzu geben, wieder Fett abschöpfen oder entfetten und in einen Kochtopf umfüllen.

Auf die notwendige Soßenmenge mit Brühe, Orangensaft nach persönlichen Geschmack auffüllen. Nach persönlichem Geschmack etwas Rotwein unterrühren und aufkochen lassen. Mit dunklem Soßenbinder andicken.

Die Soße mit Salz und Pfeffer abwürzen.

Traditionell wird gefüllte Ente, Weihnachtsente oder Martinsente zusammen mit Rotkohl und Kartoffelklößen oder Salzkartoffeln serviert.

### Stockentencurry mit Okraschoten und gelber Beete



4 x Stockentenbrüste
1 Esslöffel Langkornreis
1 Esslöffel Chiliflocken

3 x Kardamomkapseln , grün

2 x Gewürznelken1 x gelbe Beete

300 Gramm Okraschoten , frisch

3 x Mangostanen2 Teelöffel Kreuzkümmel , gem

2 Teelöffel Kreuzkümmel , gemahlen2 Esslöffel Koriander , gemahlen

Zimtstange , klein

1 Teelöffel Chilipulver

0.5 Teelöffel Kurkuma , gemahlen0.5 Teelöffel Bockshornkleesamen

2 Teelöffel Currypulver , aus dem Asiashop; speziell für Fleischgerichte

0.5 Teelöffel Senfsamen , schwarz1 Teelöffel Salz

80 Milliliter Pflanzenöl 1 Packung Kokosmilch

1 x Zwiebel , fein gehackt

2 Zehe Knoblauch1 Blatt Pandan1 Zweig Curyyblätter

1. Zum Eindicken: ein Esslöffel Langkornreis, ein Esslöffel Chiliflocken, drei grüne Kardamomkapseln und zwei Gewürznelken in einer Pfanne ohne Öl erhitzen und regelmäßig schwenken bis der Reis etwas Farbe annimmt. Anschließend mit zwei Esslöffel Wasser in einem Mörser oder Mixer zu einer Paste verarbeiten.

1 x

- 2. Für das Curry: die Entenbrust in mundgerechte Stücke schneiden und mit den Gewürzen, bis auf das Salz und die Senfsamen, in einer Schüssel vermengen. Die Paste zum eindicken gleichmäßig untermischen. Okraschoten in einem Topf mit viel Öl kurz anfrittieren. Okraschoten sollten nicht geschnitten zubereitet werden, da sie sonst Schleim absondern. Öl anschließend abgießen. Beete in Würfel schneiden. Fleisch aus den Mangostanen lösen und eventuell von Kernen entfernen. Alternativ können auch ein paar Litchi verwendet werden. Zwiebel, Knoblauch, Pandanblatt, Curryblätter und Senfsamen in einen großen Topf mit schwerem Boden geben und eine ausreichende Menge Öl zum anbraten hinzufügen. 70 ml sollten gut ausreichen. Solange braten, bis die Senfsamen anfangen aufzuplatzen. Anschließend das Fleisch und das Gemüse gründlich unterrühren, Salz, die Kokosmilch und soviel Wasser aufgießen, bis die Masse leicht bedeckt ist.
- 3. Das Curry aufkochen und bei reduzierter Hitze 20 30 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch und die Beete weich sind. Alle Zutaten kauft man am besten in einem Supermarkt für asiatische Lebensmittel. Pandan- und Curryblätter findet man oft in der Tiefkühltruhe. Es lässt sich aber auch darauf verzichten. Die Curryblätter kann man durch ein Lorbeerblatt ersetzen.

## Wildente im Römertopf



2 x küchenfertige Wildenten
 0 x Salz, Pfeffer aus der Mühle
 200 Gramm gut gewürztes Schweinemett

150 Gramm durchwachsener, geräucherter Speck , in dünnen Scheiben

1 Tasse Gemüse- oder Hühnerbrühe

1 Bündel Suppengrün1 x Zwiebel1 Schuss Rotwein

Die küchenfertigen Wildenten unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen, innen und außen mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Wildenten mit dem gut gewürzten Schweinemett füllen und verschließen. Den gewässerten Römertopf mit Speckscheiben auslegen, die Enten einsetzen, mit den restlichen Speckscheiben belegen.

Die Hühnerbrühe, das geputzte und klein geschnittene Suppengrün und die geschälte, fein gehackte Zwiebel dazu geben, den Römertopf verschließen, den Ofen auf 200-220 °C aufheizen und die Enten etwa 90-120 Minuten garen.

In den letzten 15 Minuten den Deckel vom Römertopf abnehmen und die Enten bräunen.

Nach Ende der Garzeit die Enten herausnehmen, die Sauce mit einem Schuß Rotwein verfeinern, abschmecken, die Enten anrichten, mit der Sauce überziehen, ausgarnieren und sofort servieren.

### Wildente mit exotischen Früchten



2 x Wildenten

Salz, Pfeffer aus der Mühle

3 Esslöffel Pflanzenfett0.25 Liter Weißwein4 Centiliter Weinbrand

2 Esslöffel Butter oder Margarine

2 x Frühlingszwiebeln , bei Bedarf 3

1 x Papaya1 x Mango

4 Esslöffel frische Preisel- oder Moosbeeren

2 x Knoblauchzehen
0.25 Liter gebundene Wildsauce

3 Esslöffel Weinessig1 Prise Ingwer1 Esslöffel Honig

8 x Kap-Stachelbeeren

Die Wildenten unter fließendem Wasser abwaschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Das Fett in einem Schmortopf erhitzen und die Enten darin rundherum Farbe nehmen lassen. Mit Weißwein und dem Weinbrand ablöschen und das Ganze im auf 180 bis 200 Grad Celsius vorgeheizten Backofen circa 70 bis 80 Minuten schmoren.

Die Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen und die in feine Streifen geschnittenen Zwiebeln darin glasig schwitzen.

Die Papaya halbieren, acht dünne Scheiben abschneiden und für die Dekoration bereitlegen.

Das Fruchtfleisch herausschaben und mit den restlichen geputzten Früchten feinhacken. Mit den gehackten Knoblauchzehen zu den Zwiebeln geben und kurz mitschwitzen.

Die Bratensauce angießen, mit Essig und Ingwer aromatisieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Entenhälften mit etwas Honig bestreichen, unter dem Grill goldgelb rösten, anrichten, mit der Sauce überziehen, mit den Stachelbeeren und den zurückgelegten Früchten ausgarnieren und servieren.

### Wildenten-Galantine auf Schwarzbrot



1 x Stockente , küchenfertig

100 Gramm Pfifferlinge

1 Becher Cranberries , getrocknet

1 Bündel Petersilie
1 Zehe Knoblauch
1 Packung Schwarzbrot
1 Bündel Suppengemüse
1 x Salz, Pfeffer

- 1. Wildente ausbeinen: Rücken längs einschneiden, Fleisch von der Karkasse lösen (nah am Knochen schneiden). Keulen und Flügel abtrennen, Knochen mit scharfem Messer auslösen. Oder küchenfertig beim regionalen Jäger bestellen
- 2. Karkasse und Knochen mitsamt Wurzelgemüse in einem großen Topf mit kaltem Wasser erhitzen. Haut ausbreiten, zum Rechteck schneiden. Brustfleisch abtrennen, Abschnitte sammeln, wolfen (Scheibe: 3 mm). Pfifferlinge, Cranberrys, Knoblauch und Petersilie fein hacken, unter die Wildenten-Farce heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3. Ein Baumwoll-Küchentuch mit Speiseöl benetzen, flach auslegen. Haut darauf ausbreiten, salzen und pfeffern. Farce darauf verteilen, im Küchentuch straff aufrollen und ähnlich einem Rollbraten binden. Enden straff zuknoten. Rolle in den heißen Fond geben (80 Grad Celsius, nicht kochen), 40 Minuten pochieren.
- 4. Rolle herausnehmen, mindestens eine Stunde im Baumwolltuch auskühlen lassen. Tuch entfernen, die Galantine in Scheiben schneiden. Kalt oder warm in der Pfanne angeröstet auf Schwarzbrotscheiben servieren.
- 5. Aus der Brühe anschließend eine kräftige Wildsuppe mit Gemüse- und Fleischeinlage zubereiten.

### Winterlicher Salat mit warmer Entenbrust



4 x	Wildentenbrüste , ca. 300 Gramm
2 x	Thymian , Zweige
2 x	Rosmarin , Zweige
4 x	Wacholderbeeren
3 x	Orangen
3 Esslöffel	Olivenöl
3 x	Rote Beete Knollen , geschält und gekocht
1 x	Radicchio

Walnusskerne

2 Esslöffel Honig
1 Löffelspitze Ingwerpulver
1 Löffelspitze Nelkenpulver
1 Löffelspitze Muskat
2 Esslöffel Balsamico
3 Esslöffel Walnussöl
1 x Salz, Pfeffer

60 Gramm

Wildentenbrüste waschen, trocken tupfen und in eine flache Schale legen. Thymianblätter und Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken, Wacholderbeeren im Mörser zerdrücken. Die Schale von einer Orange abreiben und die Orange auspressen. Zu den Kräutern geben und 2 EL Olivenöl hinzugeben. Die Entenbrust damit bestreichen und für ca. 12 Stunden im Kühlschrank zugedeckt marinieren.

Rote Beete in Stücke schneiden, Radicchio putzen und klein schneiden. Restlichen Orangen inkl. der weißen Haut schälen und die Filets zwischen den Trennhäuten auslösen. Walnüsse mit dem Honig in einer Pfanne karamellisieren lassen. Gewürze hinzufügen und anschließend herausnehmen. Für die Soße den Balsamico-Essig mit dem Walnussöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 160 Grad vorheizen. Entenbrüste aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Öl heiß werden lassen und die Entenbrüste kurz anbraten. Die Pfanne mit den Entenbrüsten für ca. 5 Minuten in den Ofen schieben. Haut entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

Radicchio, Rote Bete, Orangenfilets und karamellisierte Walnüsse mischen und auf einem Teller anrichten. Warme Wildentenbrust darauf anrichten.

# asiatische Ente knusprig



1 Ente (küchenfertig) 0,5 Liter Wasser

### Für die Marinade:

1/2 Schote Chili

2 EL Salz 2 EL Olivenöl 3 EL Austernsoße 3 Zehen Knoblauch 2 TL Fünf-Gewürze-Pulver

### Fürs WOK-Gemüse:

1 EL Kokosöl zum Anbraten 1 EL Honig 4 Karotten 1 Stange Lauch 1 Zucchini 1 Prise Salz

Vermische in einem Mörser die Zutaten für die Marinade und zerstoße sie möglichst klein.

Wasche die Ente innen und außen gründlich ab und tupfe sie trocken. Gib mit einem Pinsel innen und außen reichlich Marinade zu. Lass die Marinade mindestens eine halbe Stunde einwirken. Im Idealfall länger, sogar über Nacht. Heize deinen Backofen auf 140 Grad Ober/ Unterhitze vor.

Stich mit einem Rouladenspieß einige Löcher in die Haut der Ente, damit später das Fett besser abtropfen kann.

Lege die Ente mit der Rückenseite nach oben auf das Ofengitter. Stelle einen Bräter mit dem Wasser gefüllt als Fett-Auffangschale darunter. Pinsel, falls die Haut zu trocken wird diese ab und an mit dem Fett aus der Auffangschale ein und drehe die Ente nach der Hälfte der Garzeit auf die Brustseite.

Öffne den Ofen nicht zu oft, um den Garvorgang nicht zu unterbrechen. In der Zwischenzeit kannst Du das Gemüse vorbereiten.

Wasche das Gemüse gründlich und schäle die Karotten. Schneide Zucchini in Würfel, den Lauch in Ringe und die Karotten in feine Stifte.

Gib den Honig über die Karotten und rühre gründlich durch.

Erhitze eine Pfanne oder einen Wok mit Kokosöl. Dieses hat einen Rauchpunkt von 200 Grad und ist somit perfekt zum scharfen Anbraten.

Fülle zunächst die Karotten in die Pfanne und brate diese scharf an. Gib dann Zucchini und Lauch hinzu und brate bei großer Hitze unter ständigem Rühren weiter. Ziel: Das Gemüse soll außen gut angebraten sein und innen noch richtig schön knackig.

# Bayrische Bauernente (nach Alfons Schubeck)



Wasche die Ente innen und außen gründlich ab. Schäle eine Zwiebel, lege das Lorbeerblatt darüber und spicke es mit den Gewürznelken fest. Erhitze 6 Liter Wasser in einem großen Topf, oder einer reine bis zum Kochen. Reduziere die Hitze und gib die Ente, die gespickte Zwiebel sowie 1 EL Salz hinzu. Lass die Ente nun 2 Stunden knapp unterhalb der Siedegrenze garen.

Erhitze das Öl in einer Pfanne und dünste das gewürfelte Gemüse darin an. Gib den Puderzucker bei und lass ihn etwas karamellisieren. Füge dann das Tomatenmark hinzu, röste es an und lösche alles mit dem Rotwein ab. Der Begriff "Kochwein" ist übrigens überholt. Verwende den Wein, den ihr auch später dazu trinken wollt. Schütte nun noch 1/2 Liter der Entenbrühe hinzu und lass deine Soße bei kleiner Flamme 40 Minuten ziehen. Ob du das Fett der Entenbrühe mit verwendest, oder lieber abschöpfst bleibt dir überlassen.

Nun kommen zerdrückte Pimentkörner, Zimt, Ingwer, Knoblauch, Majoran und die Bio-Orangenschale für 5 zusätzliche Minuten zur Soße.

Gieße die Soße durch ein Sieb in einen Topf. Koche sie auf rühre etwas in Wasser vermengte Speisestärke unter und lass die Soße 2 Minuten köcheln. Nun kommt noch Butter und 1 EL Entenfett hinzu. Abschmecken tust du mit Salz und Pfeffer.

Tranchiere die Ente mit einer Geflügelschere. Richte Sie mit Kartoffelknödeln und Apfelblaukraut an und gib deine feine Soße darüber.

**Guten Appetit!** 

#### Für die Ente:

2,5 kg Ente (küchenfertig)

ohne Innereien

1 Zwiebel(n)

1 Lorbeerblatt

2 Nelken

etwas Salz

zur Füllung: 1 Packung Maronen

zur Füllung: 1 Apfel

### Für die Soße:

1 Bund Suppengrün

2 Zwiebel(n)

1 EL Öl

2 TL Puderzucker

1 EL Tomatenmark

1/4 L Rotwein

3 zerdrückte Pimentkörner

1 Stange zersplitterter Zimt

2 Scheiben Ingwer

1 Zehe (in Scheiben) Knoblauch

1/2 TL Majoran

Streifen Schale eine Orange

### Entenbrust



4 Entenbrüste (je 200 bis 250 g) einige Zweige Rosmarin einige Zweige Thymian Rapsöl Salz Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rosmarin und Thymian waschen, Blätter abzupfen und fein hacken.

Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden, Salz, Pfeffer und Kräuter in die Einschnitte reiben.

Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in eine flache Schale legen und mit etwas Rapsöl bestreichen.

Das eingeölte Fleisch mit Salz, Pfeffer und Kräutern bestreuen.

Das vorbereitete Fleisch in der Schale 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Grill mit einem direkten und einem indirekten Bereich vorbereiten. Eine Alu-Auffangschale im indirekten Bereich platzieren.

Den direkten Bereich auf hohe Hitze einstellen.

Entenbrüste aus der Schale nehmen und mit der Hautseite nach unten im direkten Bereich 1 bis 2 Minuten scharf angrillen.

Danach das Fleisch 10 bis 15 Minuten bei 150 °C indirekter Hitze weitergaren.

Wenn die Kerntemperatur bei 57 bis 58 °C liegt, noch einmal beide Seiten kurz bei hoher Hitze knusprig grillen. Die Entenbrüste sind gar, wenn sie eine Kerntemperatur von 60 bis 62 °C haben.

### **Entenbrust mit Moosbeerensauce**



4 x Wildentenbrustfilets

0 x Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Teelöffel Kräuter der Provence0 x einige Pfefferkörner0 x einige Wacholderbeeren

2 Esslöffel Butterschmalz

4 Centiliter Weinbrand

2 Esslöffel Butter oder Margarine

1 Esslöffel Zucker

100 Gramm Moosbeeren oder Preiselbeeren

1 Tasse Rotwein

0.375 Liter gebundene Wildsauce

4 Esslöffel Creme Fraiche

0 x einige Tropfen Obstessig

2 Teelöffel Preiselbeermark

Die küchenfertigen Entenbrustfilets unter fließendem Wasser waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter der Provence mit den zerriebenen Pfefferkörnern und den Wacholderbeeren vermischen und die Filets damit einreiben.

Etwas Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin je nach Geschmack medium oder durch braten.

Die Filets mit Weinbrand flambieren, aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und warm stellen.

Die Butter oder Margarine ins verbliebene Bratfett geben und den Zucker darin leicht karamelisieren lassen. Die Moos- oder Preiselbeeren dazugeben und kurz mitgaren.

Das Ganze mit Rotwein ablöschen, den Karamel loskochen und mit der Wildsauce auffüllen.

Die Crème fraîche unterrühren, die Sauce kurz einreduzieren lassen, mit dem Essig und dem Preiselbeermark abrunden.

Die Sauce nochmals abschmecken, mit den Filets anrichten, ausgarnieren und servieren.

### Entenbrust unter der Nußkruste



1. Die Butter schaumig rühren und mit den Walnüssen, Pankomehl, Ei und Currypulver vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. 4 Stück Entenbrüste (200 g)
75 g Butter, Raumtemperatur
1 Stück Ei
40 g Pankomehl oder
Semmelbrösel
40 g Walnüsse, klein gehackt
und und angeröstet
1 TL Currypulver
etwas Salz und Pfeffer

2. Die Fetthaut von der Entenbrust entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Grill für direkte und indirekte Hitze (200° C) vorheizen. Die Entenbrüste von beide Seiten etwa 2 Minuten angrillen und sie danach indirekt mit der Hautseite nach oben platzieren.

Die Kruste darauf streichen und ca. 12 Minuten grillen, bis eine Kerntemperatur von 60° erreicht ist.

### Enten-Saté-Spießchen



- Für die Enten-Saté-Spießchen zuerst die Würzpaste zubereiten. Dazu den Knoblauch grob teilen, die Zwiebeln in Spalten schneiden, die Chilischoten halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Ingwer in Streifen schneiden. Nun die Chilischoten mit Zwiebeln, Knoblauch, Laospulver, Ingwer, Kurkuma, Koriander, Pfeffer, Cashewnüssen, Garnelenpaste, Muskatnuss sowie Gewürznelken in einem Mörser fein zerstoßen (oder im Mixer pürieren).
- 2. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Paste darin 5-7 Minuten unter ständigem Rühren andünsten, bis sie ihr volles Aroma entfaltet hat. Vom Herd nehmen und überkühlen lassen. Inzwischen das Entenfleisch mit einem scharfen Messer sehr fein schneiden oder mit dem Wiegemesser fein hacken. Die Kaffirblätter sehr fein schneiden, die Chilischoten halbieren, entkernen und ebenfalls fein schneiden.
- 3. Getrocknete Kokosflocken mit etwas Wasser befeuchten und durchkneten. Nun das Entenfleisch mit der Würzpaste sowie Chili, Kaffirblättern, Kokosflocken, Zucker, Salz sowie frisch geschrotetem Pfeffer gut vermengen. Von der Masse jeweils etwas abstechen, zu einem kleinen Laibchen formen und dieses rund um das Zitronengras- oder Saté-Stäbchen pressen. So lange fortfahren, bis alles verbraucht ist.
- 4. Enten-Saté-Spießchen auf dem Griller unter mehrmaligem Wenden grillen.

800 g Entenfleisch (Brust und/oder Keule)
4 1/2 Stk. Kaffirblätter (ersatzweise etwas Limettensaft)
4 Stk. Rote Chilischote
2 Tasse(n) Frisch geraspelte Kokosnuss (oder getrocknete Kokosflocken)
2 EL Palm- oder brauner Zucker Salz
Frisch geschroteter Pfeffer Zitronengras-Stangen oder Saté-

# Spieße Für die Würzpaste:

2 1/2 Stk. Rote Chilischote

4 Stk. Zwiebeln

6 Stk. Knoblauchzehen

1 TL Laospulver (oder 1 kl. Stück Galangawurzel)

1 Stk. (4 cm) Ingwer

2 TL Kurkumapulver

2 TL Koriander

1/2 TL Schwarze Pfefferkörner

1 EL Ungesalzene Cashew-Nüsse

1 TL Getrocknete Garnelenpaste

1 Prise Muskatnuss Gewürznelken

2 EL Öl

### Gefüllte Ente mit Beilagen



1 Barbarieente

ca. 8 alte Brötchen

250 - 350 ml Milch

1 rote Zwiebel

8 Streifen Bacon

1 Bund frische Petersilie

3 Eier

1 halbe Sellerieknolle

1 weiße Zwiebel

2 Lorbeerblätter

2 - 3 EL Tomatenmark

200 - 400 ml Rotwein

600 - 800 ml Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

Zuerst wird der Semmelknödelteig vorbereitet. Dafür einfach die rote Zwiebel fein hacken und den Bacon in feine Stückchen schneiden. Beides in einer Gusseisenpfanne anrösten, der Bacon darf ruhig schön kross werden. Beides in eine große Schale geben und in der Pfanne ca. 250 – 350 ml Milch erhitzen, bis diese aufkocht. Die heiße Milch mit in das Gefäß geben.

Nun ca. 8 alte Semmeln in kleine Stücken schneiden und mit in das Gefäß geben. Mit der Hand alles gut miteinander vermengen, dazu noch 2 – 3 Eier geben und 1 Bund frisch gehackte Petersilie. Gut durchkneten. Die Konsistenz sollte einem leicht festen, geschmeidigen Teig ähneln. Wichtig ist, dass er nicht zu flüssig ist. Falls dem so ist, gibst du noch etwas Brötchen dazu.

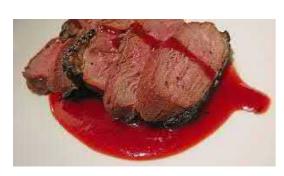
Dazu noch etwas Salz und Pfeffer mit an den Teig, fertig. Bei der Ente schneidest du überschüssiges Fett am Hals bzw. am After weg und würzt sie von außen nur mit Salz und Pfeffer. Den gesamten Semmelknödelteig stopfst du nun mit etwas Druck in den Ente. Wichtig ist, dass keine Lufteinschlüsse mehr im Bauchraum vorhanden sind, also ordentlich stopfen.

Anschließend spießt du die Ente auf den Drehspieß. Im Grill auf direkter Hitze stellst du einen der Größe der Ente angepassten Bräter bereit und brätst darin grob geschnittenen Sellerie sowie eine geviertele Zwiebel mit Schale an. Anschließend noch etwas Tomatenmark mit dazu, kurz anschwitzen, verrühren und alles mit einem guten Schuss Rotwein ablöschen. Diesen einreduzieren lassen und das Gefäß mit ca. 600 – 800 ml Gemüsebrühe auffüllen. Dazu noch 2 Lorbeerblätter und den Entenhals mit in den Sud geben. Den Bräter in den indirekten Bereich bzw. unter die Ente stellen, Letztere entsprechend am Drehspieß in der Rotisserie auffhängen, den Motor starten und den Deckel des Grills schließen.

Du benötigst ca. 180 °C indirekte Hitze. Nutzt du einen Gasgrill mit Heckbrenner, solltest du diesen ca. auf 3/4 starke Flamme stellen. Ab jetzt heißt es etwa 1 1/2 Stunden warten. Hat die Ente eine Kerntemperatur (gemessen an der Keule) von ca. 80 – 85 °C erreicht, ist sie fertig. Messen kannst du die Temperatur am einfachsten mit einem geeigneten Stichthermometer. Der Semmelknödelteig ist dann auch perfekt. Die Sauce kannst du anschließen durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf passieren und nochmals ca. 5 Minuten köcheln lassen. Eventuell musst du während der Garzeit der Ente nochmal etwas Brühe oder Rotwein dazugeben. Magst du die Sauce etwas dicker, kannst du sie mit Stärke noch etwas eindicken. Bei uns war die Sauce perfekt, fehlt dir noch Salz oder Pfeffer, kannst du sie nach Belieben würzen.

Die Ente kannst du nun vom Drehspieß nehmen und halbieren. Die Semmelknödelfüllung kannst du nun einfach herausnehmen und in Knödelform kneten. Guten Appetit!

## Gegrillte Entenbrust mit roter Currysoße



#### Zutaten

- 2 Entenbrüste
- 2 Dosen Kokosmilch
- 1 Dose Lychees (ca. 200 g)
- 1 Dose Ananas (leicht gezuckert), ca 100g, oder 1/4 frische Ananas
- 2 TL rote Currypaste (thailändisch)
- je 1/2 rote und grüne Paprika
- 1 Handvoll asiatische Mischpilze, getrocknet
- 2 EL Zucker
- 1/2 EL Salz
- 3 EL Fischsoße
- Chilie nach Geschmack
- 2 EL dunkle Sojasße
- 1-3 Zitronenblatt

#### Zubereitung

Pilze in heißem Wasser einweichen (mindestens 30 Minuten). Kokosmilch in einen Wok oder eine große Kasserole geben und bei mittlerer Hitze leicht zum köcheln bringen. Nie zu heiß werden lassen, weil sich sonst das Fett oben absetzt. Die Currypaste, Zitronenblatt, Salz, Zucker und Fischsoße dazugeben und ein bisschen köcheln lassen, dann die Pilze dazugeben.

Inzwischen Backofen (am besten auf Grillstufe, wenn vorhanden) vorheizen auf caa. 170 Grad. Entenbrüste waschen, die Fettseite in ca 1 cm Abstand quer einschneiden, mit Salzwasser bestreichen und mit der Hautseite nach oben für 5 Minuten grillen. Umdrehen und nochmal 5 Minuten grillen. Wieder auf die Hautseite drehen, mit der Sojasoße einpinseln und je nach Größe der Entenbrust noch 7 bis 15 Minuten weitergrillen.

In der Zwischenzeit Lychees und kleingeschnittene Ananas in die Soße geben. ca. 5 Minuten vor dem Servieren die in Streifen geschnittenen Paprikas in die Soße geben, damit die gar ziehen können. Je nach Toleranz mit Chilie nachwürzen ...

Entenbrust nach dem grillen noch einige Minuten ruhen lassen und dann in mundliche Streifen schneiden. Mit der Soße und gedämpftem Duftreis servieren.

### Gegrillte Stockentenbrust auf knackigem Gemüse



- 6 x ausgelöste Stockentenbrüste , 3 Stockenten
- 1 x Stangenbaguette
- 1 x Orange
- 1 x Ingwer , frisch1 Packung Zuckerschoten
- 1 x rote Paprika , oder 5 kleine Snack-Paprika
- 1 Schluck Olivenöl
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Teelöffel Chiliflocken
- 2 Zweig Thymian
- 2 Zweig Rosmarin
- 1 x Knoblauchzehe
- 1 x Rote Zwiebel
- 1 x Salz und Pfeffer
- 1. Die Marinade: Orangenabrieb mit einem Schuss Olivenöl und dem Saft einer Orange vermischen. Thymian- und Rosmarinblätter zupfen und zerkleinern, eine daumengroße Ingwerknolle schälen und reiben, Knoblauchzehe zerquetschen und gemeinsam mit den Chiliflocken und dem Honig zum Öl-Saft-Gemisch geben. Nun mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2. Die Stockentenbrüste waschen, trocken tupfen und für zirka zwei Stunden im Kühlschrank marinieren. Anschließend aus der Marinade nehmen und die Rückstände mit einem Messer abkratzen.
- 3. Für die Beilage Zuckerschoten und Paprika waschen. Die Paprika in Streifen, Zwiebel in Ringe schneiden. Mit etwas Öl in eine feuerfeste Pfannen geben und anbraten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.
- 4. Nun bei direkter Hitze die Stockentenbrüste für zirka sechs Minuten pro Seite grillen.
- 5. Anrichten: das Stangenbaguette aufschneiden. Gemüse und Öl über das Baguette geben, die Entenbrust aufschneiden und darauf platzieren. Erneut mit etwas Pfeffer und Salz würzen. Fertig ist das knusprige Baguette mit knackigen Gemüse und zarter Stockentenbrust.

# Gegrillte Stockentenspieße mit fruchtig-scharfem Dip



6 x Stockentenbrüste

1 x Bio-Orange

1 Schuss Olivenöl

1 x Sojasoße

1 Bündel Thymian und Rosmarin

1 x Ingwer

1 Teelöffel Chiliflocken

1 Esslöffel Honig

1 Zehe Knoblauch

1. Die Stockentenbrüste waschen, trocken tupfen, längs halbieren und für 20 Minuten in Sojasoße marinieren. Bei direkter Hitze für zirka drei Minuten je Seite grillen. Anschließend bei indirekter Hitze nochmal fünf bis sieben Minuten ziehen lassen.

2. Der Dipp: Orangenabrieb mit einem Schuss Olivenöl und dem Saft einer Orange vermischen. Thymian- und Rosmarinblätter zupfen und zerkleinern, eine daumengroße Ingwerknolle schälen und reiben, Knoblauchzehe zerquetschen und gemeinsam mit den Chiliflocken und dem Honig zum Öl-Saft-Gemisch geben. Nun mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Spieße und Dipp auf einem Brettchen anrichten, das Fleisch mit Orangenabrieb garnieren.

### **Peking Ente**



- 1 Label Rouge Freiland-Ente
- 1/2 TL Nelken (gemahlen)
- 1/2 TL Macis
- 1/2 TL Ingwer (gemahlen)
- 1/2 TL 9 Pfeffer Symphonie (gemahlen)
- 1/2 TL Zimt (gemahlen)

#### Für den "Enten-Lack":

- 6 EL Maltose (chinesischer Malzzucker)
- 3 EL Shao Xing Kochwein
- 2 EL Wasser
- 1 Auch wenn wir uns die größte Mühe bei der Zubereitung geben, wird es schon alleine wegen dem Ausgangsprodukt eigentlich keine wirklich originale Peking Ente. Daher müssten wir sie eigentlich eher "Ente nach Peking Art" nennen. Die Chinesen legen bei der Peking Ente besonderen Wert auf die Haut und der Aufwand, der betrieben wird, funktioniert bei unseren handelsüblichen Enten nicht einfach ohne weiteres. Die Originalzubereitung fängt schon bei der Schlachtung an. Die Ente wird zwar gerupft, aber nicht ausgenommen. Außerdem werden Kopf und Füße vorerst drangelassen. Durch einen Schnitt am Hals wird ein Strohhalm eingeführt und die Ente wird wie ein Luftballon aufgeblasen. Sinn und Zweck ist es, die Haut vom Fleisch zu trennen. Anschließend wird die Ente durch einen kleinen Schnitt unterhalb der Flügel ausgenommen. Da dieser Schritt hier meist schon komplett geschehen ist und hiesige küchenfertige Enten weder einen langen Hals, noch eine Luftröhre haben, müssen wir uns hier anderweitig behelfen. Daher haben wir uns folgendem Trick bedient: Zuerst wird die Haut mit Hilfe unserer Finger vom Entenfleisch "getrennt". Dabei fährt man mit ein bis zwei Fingern überall unter die Haut soweit es geht und trennt die Haut vom Fleisch. Allerdings ist dabei äußerste Vorsicht geboten, damit die Haut nicht einreißt. Wichtig ist, dass die Ente eine besonders trockene Haut bei der Zubereitung hat und die Poren geschlossen sind. Daher wird die Ente aufgehängt und 4-5 Mal mit kochendem Wasser übergossen, damit sich die Poren der Haut schließen. Dadurch wird die Ente beim Trocknungsprozess nicht so ölig. Nun muss die Ente jetzt ca. 5 Stunden an einem kühlen, luftigen Ort trocknen. Wer diese Zeit nicht hat, kann auch mit einem Föhn nachhelfen. Allerdings vorsichtig und nicht unbedingt die wärmste Stufe nehmen, da die Ente sonst anfängt zu "schwitzen", da das Fett austritt. Dies soll unbedingt vermieden werden, da die Haut der Ente komplett trocken sein muss.
- 2. Jetzt wird in einer Schüssel die Maltose, der Kochwein und das Wasser vermischt und damit wird die Ente während der Trocknungsphase alle 30 Minuten hauchdünn eingepinselt. Nach ca. fünf Stunden sollte die Haut der Ente trocken und der "Lack" aufgebraucht sein. Wer nicht ganz so geduldig ist, kann diesen Vorgang auch etwas beschleunigen.
- 3. Jetzt geht es am Grill weiter. Dieser wird auf 180-190°C indirekte Hitze eingeregelt. Wir haben dafür eine Edelstahl-Tropfschale mit Wasser untergestellt, da die Ente einiges an Fett aus der Haut verlieren wird. Währenddessen werden die Gewürze im Inneren der Ente großzügig verteilt, so dass überall etwas Gewürz hinkommt. Zur Kontrolle der Grill- und Kerntemperatur haben wir das MEATER+ Grillthermometer benutzt. Nun wird die Ente bis zu einer Kerntemperatur von ca. 80°C gegrillt. Bei einer Grilltemperatur von 180-190°C dauert das je nach Größe der Ente ca. 75 90 Minuten. Die Ente sollte am Ende einen schönen Glanz haben und mahagonifarben sein.
- 4. Wenn die Pekingente gar ist, wird die Haut vorsichtig abgetrennt, in Streifen geschnitten und typischerweise mit etwas Gemüse in einer Art chinesischem Pfannkuchen gereicht. Wir haben die eingedeutschte Variante genommen und die Ente mit Reis und Gemüse angerichtet. Die Haut der Peking Ente ist wunderbar knusprig, sehr aromatisch und nicht zu vergleichen mit einer frittierten Ente süßsauer beim Chinesen um die Ecke. Das Fleisch der Ente ist zart, saftig und wunderbar aromatisch durch die Gewürze im Inneren. Zugegeben, der Aufwand eine Peking Ente zuzubereiten ist recht hoch, aber es lohnt sich definitiv dieses Gericht einmal auszuprobieren!

### Wildentenbrust auf Sauerkirschen



8 Wildentenbrustfilets

Salz, Pfeffer

250 Gramm Schattenmorellen

100 Milliliter Portwein

100 Milliliter aufgefangener Kirschsaft

3 Esslöffel Balsamicoessig50 Gramm brauner Zucker2 Zweig Rosmarin

1 Prise Chili

2 Esslöffel eiskalte Butter

Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Portwein, Kirschsaft und Balsamicoessig hinzugeben und aufkochen lassen. Rosmarinzweige hinzugeben und alles ein wenig einkochen lassen.

In der Zwischenzeit Wildentenbrust abwaschen und säubern. Die Haut rautenförmig einritzen. Wildentenbrüste mit der Hautseite nach unten in eine heiße Pfanne ohne Öl legen und bei sanfter Hitze knusprig anbraten. Fleisch salzen und pfeffern.

Fleischstücke in der Pfanne drehen, Soße zum Fleisch geben, Kirschen hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Rosmarinzweige entfernen, Soße mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und mit eiskalter Butter binden.

### Wildentenbrust auf Wokgemüse



600 Gramm Wildentenbrust 3 Zehe Knoblauch Möhren 4 x 200 Gramm Zuckerschoten kleine Zucchini 1 x 2 x Paprika, rot und gelb 1 Packung Bambussprossen 4 x Frühlingszwiebeln 1 Esslöffel Cayennepfeffer 6 Esslöffel Sojasoße, hell 4 Esslöffel Sesamöl 3 Esslöffel Cashewkerne

- 1. Knoblauch schälen und fein hacken. Paprika waschen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Möhren schälen und in schräge Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Zucchini waschen und der Länge nach halbieren. In dünne Scheiben schneiden. Zuckerschoten waschen und schräg halbieren. Bambussprossen abgießen.
- 2. Von den Wildentenbrüsten die Haut entfernen und das Fleisch in schmale Streifen schneiden. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Zwei Esslöffel Sesamöl in einer Wokpfanne heiß werden lassen und die Wildentenbruststreifen von allen Seiten kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
- 3. Restliches Öl in die Pfanne geben und Knoblauch anbraten. Paprika und Möhren dazugeben und ein paar Minuten mitbraten. Gemüse aus der Pfanne nehmen. Jetzt Frühlingszwiebeln, Zuckerschoten und Zucchinis drei Minuten anbraten. Bambussprossen hinzufügen und weitere zwei Minuten mitbraten. Paprika und Möhren mit dem restlichen Gemüse in der Pfanne vermischen. Mit Zucker, Salz und Sojasauce würzen. Die Wildentenbruststreifen zum Gemüse geben und untermischen. Mit Cashewkernen garnieren.

# Wildentenpasta mit Haselnüssen



2 x Stockentenbrüste
250 Gramm Spaghetti
200 Milliliter Sahne
50 Gramm Haselnüsse
1 x Zwiebel
1 Bündel Lauchzwiebeln
1 Zehe Knoblauch
200 Milliliter Weißwein

1 x Salz und Pfeffer4 x Kirschtomaten3 Zweig Thymian

- 1. Stockentenbrust von der Haut befreien und in feine Streifen schneiden. In Olivenöl scharf anbraten, salzen, pfeffern und anschließend beiseitestellen.
- 2. Zwiebeln, Lauch, Tomaten und Knoblauch klein schneiden und in Butter anbraten. Grob gehackte Haselnüsse hinzugeben. Nun mit Weißwein ablöschen und einrezudieren lassen.
- 3. Fleisch wieder in die Pfanne geben und mit Sahne aufgießen. Zirka fünf Minuten köcheln lassen bis die Soße etwas andickt. Thymianblätter vom Zweig zupfen und in Soße geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln wie gewohn kochen.

# Heißgeräucherte Entenbrust



4 EntenbrustfiletsWildgewürzmischung1 Esslöffel brauner Zucker28g Nitritpökelsalz pro kg Fleisch4 Esslöffel Ahornsirup

Ihr bereitet die heißgeräucherte Entenbrust vor in dem Ihr sie abwascht und pariert. Dann mischt ihr das Wildgewürz, das Nitritpökelsalz und ggf. den Zucker zusammen. Dann reibt Ihr die Entenbrustfilets mit der Gewürzmischung ein und fest in Frischhaltefolie wickeln. Das Fleisch lasst Ihr jetzt für ca. 6 Tage im Kühlschrank durchziehen. Während der Zeit wendet Ihr es täglich einmal.

Nach der Pökelzeit holt Ihr die Entenbrustfilets aus dem Beutel wascht sie kurz mit kaltem Wasser ab und tupft sie trocken. Dann gebt Ihr sie auf einen geeigneten Rost und lasst sie für ca. 2 Tage im Kühlschrank offen weiter durchbrennen, damit sich das Salz gut im Fleisch verteilen kann und die Entenbrust schön abtrocknen kann.

Ca. 12 Stunden bevor Ihr die Filets Räuchern wollt bestreicht Ihr sie von beiden Seiten mit Ahornsirup und stellt die Entenbrustfilets wieder zurück in den Kühlschrank.

Dann bereitet Ihr Euren Grill vor und räuchert die Filets bei 100 Grad bis sie eine Kerntemperatur von 75 Grad erreicht haben. Dafür heizt Ihr den Grill auf 100 Grad auf und legt die Entenbrüste auf die indirekte Hitze auf. Das Räucherholz gebt Ihr in einen geeigneten Behälter über die direkte Hitze. Dann schließt Ihr den Deckel des Grills und öffnet ihn erst wieder, wenn die Kerntemperatur erreicht ist.