



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 35

Weihnachtsente



60 Minuten



300 Minuten



360 Minuten

Zutaten

1 Ente, 2500-3000 g	1 EL Kakaopulver
250 g Ciabatta	 Kampot Pfeffer rot
1 Zwiebel, geschält und gewürfelt	 3 Kardamomsamen, ohne Schale
Schale und Saft einer Bio Orange	 3 Zimblüten
1 Apfel, geschält und gewürfelt	 1 Tahiti-Vanille
40 g Butter	2 Eier
200 ml Milch	250 g Wurzelgemüse
	200 ml Rotwein

Rezept

Zuerst das Ciabatta in Würfel schneiden und im Ofen bei 170°C anrösten. Kardamom, Pfeffer und Zimtblüten mörsern und das Vanillemark auskratzen. Zwiebel- und Apfelwürfel in etwas Butter anschwitzen, mit der Milch ablöschen und kurz erhitzen. Nun alle Zutaten bis auf Butter und Orangensaft in eine Schüssel geben und gut vermengen. Den Orangensaft dazu geben, noch mal durchrühren, die Ente innen salzen, buttern und füllen. Jetzt eine Reine mit Wasser zur Hälfte füllen, direkt auf den Herdboden stellen und bei Unterhitze auf 130°C vorheizen. Die gefüllte Ente außen kräftig salzen und 1½ Stunden in einer zweiten Reine dämpfen. Dann auf Umluft stellen und 1 Std. im Ofen lassen. Anschließend die Ente herausnehmen, abkühlen lassen und über Nacht kalt stellen. Für die Soße 250 g Wurzelgemüse anschwitzen, mit 200 ml Rotwein ablöschen und den Entenfond aus dem Bräter dazu geben. 2 Stunden köcheln lassen, abgießen und bei Bedarf etwas binden. Am nächsten Tag den Ofen auf 220°C Umluft heizen, die Ente mit flüssiger Butter einstreichen und ca. 20 Minuten braten, bis die Haut gut gebräunt ist. Nun nur noch tranchieren, das Brustbein durchschneiden und die Füllung entnehmen. **Guten Appetit!**