



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

GEBRATENE ENTE MIT ORANGE UND SALBEI



HAUPTZUTAT

Ente

ZUBEREITUNGSZEIT

30 min

KOCHZEIT

150 min

PORTIONEN

4 - 6

ZUTATEN

- Eine ganze Ente, ca. 2,3 kg, ohne Innereien
- Meersalz, zum Würzen
- 15 ml Olivenöl
- 4 rote Zwiebeln, geviertelt
- 1/2 Knolle Knoblauch
- 20 g frischer Salbei
- 300 g Sevilla-Orangenmarmelade (1 Glas)

ZUBEREITUNG

1. Die Ente am Vorabend unter fließendem Wasser abwaschen, mit einem Küchentuch trockentupfen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2. Am Tag der Zubereitung den Backofen auf 220 °C (200 °C Umluft / Gas Stufe 5) vorheizen.
3. Zunächst die Haut der Ente großzügig salzen und mit ein wenig Olivenöl einreiben.
4. Dann die Ente mit der Brustseite nach oben in einen ovalen Le Creuset Bräter (31 cm) legen und 20 Minuten lang im Backofen braten.
5. Aus dem Ofen nehmen und die Ofentemperatur auf 180 °C (160 °C Umluft / Gas Stufe 3) reduzieren. Den Knoblauch, die roten Zwiebeln und die Hälfte der Salbeiblätter unter und um die Ente im Bräter verteilen und die Ente mit geschlossenem Deckel 1 Stunde lang im Ofen garen. Dann den Deckel des Bräters abnehmen und die Ente für weitere 30 Minuten braten.
6. Kurz vor Ablauf der Bratzeit die Marmelade in einen kleinen Topf umfüllen und auf dem Herd vollständig erwärmen. Dann die Ente mit einem Pinsel mit der Hälfte der Marmelade glasieren und noch einmal für 20 Minuten ohne Deckel in den Backofen geben.
7. Anschließend wieder herausnehmen und die restlichen Salbeiblätter vorsichtig auf der Entenbrust verteilen, so dass ein schönes Muster entsteht. Die Ente erneut mit Marmelade einpinseln und weitere 10 Minuten zu Ende braten.
8. Vor dem Tranchieren und Servieren 20 Minuten ruhen lassen.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset; www.lecreuset.com