

Ente à l'Orange

Zutaten

1 küchenfertige junge Ente (ca. 2kg)
2-3 EL Orangenlikör (oder Sherry)
1/2 l Orangensaft
100g Butter
1 EL Honig
3-4 EL Öl
2 ungespritzte Orangen
Basilikumblätter zum Garnieren

Zubereitung

Die Ente in Öl auf höchster Stufe von allen Seiten anbraten.

30min in den auf 225°C vorgeheizten Backofen schieben.

Orangensaft, Orangenlikör und Honig über die Ente gießen.

Weitere 30min in den Ofen schieben und alle 10min mit dem Fond begießen. So dringt das Aroma in das Fleisch und die Haut wird knusprig.

Nach Beendigung der Garzeit die Ente aus dem Topf nehmen und warm stellen

Die Sauce durch ein Sieb gießen und um die Hälfte einkochen lassen. Sie muß sirupartig sein.

Butter hinzufügen und mit einem Schneebesen einrühren. Jetzt keinesfalls mehr kochen lassen! Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von 1 Orange dünne Streifen schneiden (es darf keine weiße Haut daran sein; sie schmeckt bitter) und in die Sauce geben.

Die Ente mit Basilikum und Orangenscheiben anrichten. Mit einem Teil der Sauce begießen. Den Rest in einer Sauciere reichen.