

Klaus-Werner Wagner´s Rezeptarchiv
Ente mit Salbei Brotfüllung

Zutaten für 6 Portionen:

250 g Vollkornbaquette
150 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
300 g Staudensellerie
2 El Olivenöl
3 Stiele Salbei
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Bioorange
2 Eigelb
120 ml Schlagsahne
200 g Hackfleisch von Kalb oder Pute
Muskat
1 Ente (3-3,5 Kg) küchenfertig, ohne Hals und Innereien

Zubereitung:

Das Brot in 2 cm große Würfel schneiden. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 190 Grad ca. 10 Minuten knusprig rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Sellerie waschen, entfädeln und in halb cm große Würfel schneiden. Das Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Salbeiblätter grob hacken und in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Orange heiß abspülen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Eigelb, Sahne und Hackfleisch in einer Schüssel verrühren. Die übrigen vorbereiteten Zutaten unterheben und erneut mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ente innen und außen kalt abspülen und trockentupfen. Die Bauchhöhle mit Salz, Pfeffer würzen, die Füllung hineingeben. Öffnung mit Holzstäbchen und Küchengarn verschließen. Ente außen mit Salz würzen, mit der Brust nach oben auf ein Ofenrost geben und auf der 2. Schiene von unten 30 Minuten braten. Die Saftpfanne darunter stellen und mit etwas Wasser füllen, um das herabtropfende Fett aufzufangen.

Anschließend die Temperatur auf 65 Grad reduzieren und die Ente weitere 6-8 Stunden braten. Die Ente aus dem Ofen nehmen, die Haut mit etwas Wasser bestreichen. Temperatur auf 210 Grad erhöhen und die Ente für weitere 10 Minuten im Ofen knusprig braten. Ente herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Mit einem Servierlöffel das Fett aus der Saftpfanne schöpfen, den Bratensatz mit ca. 100 ml der Entensauce ablöschen und zur Sauce geben. Holzstäbchen und Garn entfernen. Ente tranchieren und die Füllung aus der Bauchöffnung heben. Ententeile mit Füllung und Sauce servieren.