

Knusprig gebratene Bauernente mit Knödel(Toast)brotfülle an Orangen-Majoransafterl u. Apfelrotkraut

Wirtshaus Steinerwirt in Zell am See, Küchenchef Karl Heimberger

Zutaten für 4 Personen:

1 Ente, küchenfertig (ca. 2,40 kg)
Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

250 g Toastbrot, entrindet
1 Apfel, säuerlich
1/2 Zwiebel
1 TL Liebstöckl, frisch gehackt (od. gefriergetrocknet)
1 Karotte
1 EL Honig
1 EL Butter
100 ml Schlagsahne od. Milch
1 Ei
Salz und Pfeffer, Muskat

Für die Sauce:

10 dag Zucker
1/16 lt. Rotwein
3/8 lt. Orangensaft
1 EL Honig
Salz, Majoran, Pfeffer,
den Saft vom Braten (vorher Fett
abschöpfen)
etwas Maisstärke zum Binden

Für das Rotkraut:

ca. 1/2 Rotkraut (Blaukraut) = ca. 60 dag
(Außenblätter und Strunk entfernt)
1 große Zwiebel
2 EL Öl
1 Apfel (Jonagold)
3 dl Rotwein
2 dl Orangensaft
1 dl Zitronensaft
Wasser
Salz, Pfeffer gemahlen,
Spritzer Essig
3 Lorbeerblätter
4 - 6 Gewürznelken ganz (oder 1 Msp.
Gewürznelken gemahlen)
Zimt und ev. etwas Piment
gemahlen
3 EL Preiselbeeren
für eine eventuelle Bindung
Maisstärke od. Mehl verwenden
2 Äpfel zum Füllen (säuerliche –
Elstar, Alkeme, od. Graue Renette)

Zubereitung:

Entenflügelspitzen und Hals abschneiden, Innereien aus der Ente nehmen. Gut innen und außen waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen.

Für die Fülle:

Toastbrot in etwa 1 cm große Würfel schneiden.
Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen, Fruchtfleisch in 0,5 cm große Würfel schneiden.
Karotten schälen und in 0,5 cm große Würfel schneiden.
Zwiebel schälen und klein würfeln.
In einer Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel, Karotte und den Apfel kurz anschwitzen, mit Honig und Sahne aufkochen. Masse auf die Brotwürfel geben und das Ei dazu.
Mit Salz, Pfeffer, Liebstöckl und Muskatnuss abschmecken.

Entenabschnitte (Flügelspitzen, Hals, ev. Äpfel, Orangen und Zwiebel) in die Bratwanne geben, Ente innen mit Salz, Pfeffer würzen, mit der Knödelbrotmasse füllen und die Öffnung mit einem Bindfaden fest verschließen. Sie außen salzen mit der Brustseite nach unten auf die Abschnitte legen ca. 1 cm Wasser in die Bratenwanne geben und im vorgeheizten Rohr bei ca. 180 °C etwa 90 – 120 Minuten braten.

Hinweis: Ente nach der halben Bratzeit wenden und des Öfteren aufgießen.

Tipp: Man kann die Ente während des Bratens mehrmals anstechen, damit das Fett besser austritt.

Aufgetischt im Pinzgau

Christtag, 25. Dezember 2008, 18.00 Uhr, ORF 2

Um eine schöne Kruste zu erzielen, am Ende der Bratzeit mit Butterflocken belegen und gratinieren, od. mit 1 EL Honig und 1 EL Orangensaft einpinseln.

Tipp: Man kann die Ente auch am Vortag zubereiten, dann lässt sich die Fülle besser schneiden.

Ente herausnehmen, den Bratensaft bei Bedarf mit einem Schöpfer entfetten und in einen Topf gießen. Aufkochen und etwas reduzieren lassen.

Sauce:

Zucker karamellisieren, mit Rotwein und Orangensaft auffüllen, den abgeseihten Saft dazugeben, würzen, mit Maisstärke binden und im Standmixer aufmixen.

Rotkraut - Zubereitung:

Das Rotkraut hobeln oder in dünne Streifen schneiden. Zitronen- und Orangensaft sowie Gewürznelken, Piment, Zimt, geschälte, geriebene Äpfel, Essig, Preiselbeeren kräftig vermischen und einige Stunden ruhen lassen.

Öl erhitzen, Zwiebel (ohne Farbe) anschwitzen, etwas Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Rotwein ablöschen, das Rotkraut unter mischen und alles weich dünsten (falls nötig noch etwas Wasser dazu geben).

Die Äpfel halbieren und in etwas Butter anbraten danach ca. 10 Min. im Rohr fertig garen.

Anrichten:

Die Ente tranchieren. Das Fleisch mit der Fülle und der Sauce auf dem Teller anrichten, mit Apfelrotkraut servieren (Bratapfel füllen mit Rotkraut).

Wenn man die Ente nicht füllt, könnte man auch Erdäpfelknödel, Serviettenknödel oder auch glac. Kastanien dazu servieren.