

# Weihnachtsente mit Apfel-Zwiebel-Rosmarinfüllung

Verwöhnen Sie Ihre Lieben zum Fest mit knusprigem Geflügel und einer süßen Überraschung danach

Die Ente gart zwei Stunden in der Röhre. Genug Zeit, um ein süßes Dessert vorzubereiten. Eicreme-Nocken mit Frucht-Püree aus Himbeeren und Kiwis runden Ihr Festtagsmenü ab.

## ZUTATEN

Für vier Personen

- ▶ 1 küchenfertige deutsche Flugente (zirka 2,75 kg)
- ▶ 3 EL flüssige Speisewürze
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ 2 EL Öl
- ▶ 1 Bund frischer Rosmarin (Ersatz: 1 EL getrocknete Rosmarin-Nadeln)
- ▶ 500 g Zwiebeln
- ▶ 750 g Äpfel
- ▶ 1 altbackenes Brötchen
- ▶ 2 EL Butterschmalz
- ▶ 1 Möhre
- ▶ 1 kleine Stange Lauch
- ▶ ¼ l trockenen Weißwein
- ▶ 50 g Schmand
- ▶ Küchengarn und Braten-thermometer

## ZUBEREITUNG

Die Ente von innen und außen waschen und gut trocknen. Mit einer Mischung aus Speisewürze, Salz, Pfeffer und Öl von innen und außen einreiben. Damit das Aroma gut in das Fleisch einzieht, die Würzmischung in die Entenhaut einmassieren.

Den Rosmarin waschen, trocken-schleudern und die Nadeln von den Stielen streifen. Etwa ein Drittel zur Seite stellen. Eine Zwiebel zur Seite legen, den Rest abziehen und in dünne Ringe schneiden. Die Äpfel waschen, einen zur Seite legen. Die Übrigen vierteln, die Kerngehäuse entfernen und in grobe Stücke schneiden.

Das Brötchen in kleine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Butterschmalz erhitzen und die Zwiebelringe darin glasig dünsten.

Brotwürfel und die Rosmarinblättchen zugeben, vom Herd nehmen, Apfelstücke zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Ente damit füllen. Danach die Ente dressieren, das heißt mit Hilfe von Küchengarn in Form bringen. Die restliche Zwiebel abziehen und vierteln. Die Möhre schälen, putzen und in zwei bis drei Zentimeter große Abschnitte teilen. Den Lauch waschen und putzen und in drei bis vier Zentimeter breite Abschnitte schneiden. Den Apfel achteln, vom Kerngehäuse befreien.

Den Backofen auf 200 Grad Celsius (Gas: Stufe 3) vorheizen. Das restliche Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen und die Ente darin rundherum kräftig anbraten. Zum Schluss das Gemüse zugeben und kurz mitbraten, den Wein abgießen. Den Bräter mit

geschlossenem Deckel auf der unteren Schiene des Backofens einschieben und die Ente etwa zwei Stunden garen. Die Kerntemperatur muss 90 Grad Celsius (Bratenthermometer) betragen. Die gegarte Ente im abgeschalteten Backofen warm halten. Vom Bratenfond überschüssiges Fett abnehmen. Den Fond pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Schmand verfeinern. Die Ente tranchieren und getrennt zur Sauce zu reichen. Dazu passen Rotkohl und Kartoffelrosetten.

## Eicreme-Nocken mit Frucht-Püree

### ZUTATEN

Für vier Personen

- ▶ 4 Eigelb
- ▶ 1 EL Speisestärke
- ▶ ¼ l trockener Weißwein
- ▶ 1 EL Zitronengelee
- ▶ 1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

- ▶ 100 g Zucker
- ▶ 4 Blatt weiße Gelatine
- ▶ 250 ml süße Sahne
- ▶ 1 Packg. TK-Himbeeren
- ▶ 1–2 EL Himbeergeist
- ▶ 1 EL Speisestärke
- ▶ 1 EL Wasser
- ▶ 3 Kiwis
- ▶ 3 EL Puderzucker
- ▶ eventuell gehackte Pistazien
- ▶ Zitronenmelisse

## ZUBEREITUNG

Die Speisestärke mit drei Esslöffeln Weißwein glatt rühren. Den restlichen Wein zum Kochen bringen. Angerührte Speisestärke und Zitronengelee unter Rühren zugeben, einmal aufkochen.

Eigelb mit Zucker cremig aufschlagen, langsam die warme Weincreme dazugießen, dabei ständig rühren. Im Topf bei milder Wärme zu einer dicklichen Creme aufschlagen (nicht kochen lassen). Die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine in der warmen Creme auflösen und kalt stellen, bis sie anfängt zu gelieren. Geschlagene Sahne unterheben. Kalt stellen.

Die Himbeeren (einige zurücklegen) mit dem Himbeergeist erhitzen und durch ein Sieb streichen. Die Speisestärke mit dem Wasser glatt rühren. Himbeerpüree aufkochen, mit Speisestärke binden. Abkühlen lassen.

Kiwis schälen (ein paar Scheiben zurücklegen), mit einem Schneidstab fein pürieren. Mit Puderzucker abschmecken. Mit einem Löffel (vorher in heißes Wasser tauchen) „Nocken“ von der Eicreme abstechen und zusammen mit den Früchte-Pürees auf den Tellern anrichten. Mit Pistazien, Puderzucker, den zurückgelegten Früchten und Zitronenmelisse verzieren.



In weihnachtlichem Rahmen wird die Ente mit Kartoffeln und Rotkraut serviert.

Foto: CMA

Quelle: CMA