

Gebratene Ente, gefüllt mit Apfel und Kräutern

Zutaten für 4 Personen

250 g Laugenstangen (vom Vortag)
200 g Frühlingszwiebeln
1 großer roter Apfel
1 Bund Majoran
2 Bund Petersilie
3 El Butter
300 ml Sahne
3 Eier
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss
1 Freilandente (ca. 2,2 kg)
100 ml Cidre
400 ml Entenfond
2 El heller Saucenbinder



Außerdem:
Holzspieße
weißes Baumwollgarn

Zubereitung:

1. Laugenstangen würfeln. Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen, putzen und in Ringe schneiden. Apfel waschen, vierteln, entkernen und würfeln. 1/2 Bund Majoran und ein Bund Petersilie abzupfen und fein hacken. Zwiebeln und Apfel in heißer Butter andünsten und mit 200 ml Sahne ablöschen. Über die Brotwürfel geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Eier, Majoran und Petersilie unterkneten. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen.
2. Ente von innen und außen waschen, gut trockentupfen. Von innen und außen kräftig salzen und pfeffern. Ente mit der Brotmasse füllen, mit Holzspießen zustecken. Die Entenkeulen mit dem Küchengarn zusammenbinden.
3. Ente in einen großen Bräter setzen. Haut mit einem Holzspieß einstechen (nur in die Haut, nicht ins Fleisch stechen, so kann das Fett besser ausbraten). Ente im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 170 Grad) auf der zweiten Schiene von unten 1 Stunde braten.
4. Cidre und Entenfond auf 250 ml einkochen lassen. 1/2 TL Salz in 2 El heißem Wasser auflösen. Nach 1 Stunde die Ente mit dem Salzwasser bestreichen. Die Temperatur auf 200 Grad (Umluft 200 Grad) hoch schalten. Die Ente weitere 30 Minuten braten, dabei 15 Minuten vor Ende der Bratzeit nochmals mit dem Salzwasser bestreichen.
5. In die eingekochte Cidremischung 100 ml Sahne einrühren. Weitere 3 Minuten einkochen lassen. Saucenbinder zugeben, salzen und pfeffern. Die Ente mit übrigem Majoran und restlicher Petersilie bestreuen. Die Füllung herausnehmen, die Ente zerteilen und in Portionen teilen. Mit Sauce servieren. Dazu passen Röstkartoffeln und Blattsalate.

