

### EINE DÄNISCHE WEIHNACHTS-TRADITION

In Dänemark ist es Tradition, am Heiligabend Ente zu servieren. Viele von uns haben Enten in der Gefriertruhe. Warum also eine kaufen, wenn Sie das Privileg haben, Ihre Familie das beste Wildfleisch zu servieren? Hier meine Methode, für eine Wildente a l'Orange.

## WILDENTE A L'ORANGE

# Zutaten (4 Portionen)



#### Für die Ente

- 2 Wildenten (das ist Stockente)
- 2 EL. Butter
- 1 Apfel
- 2 weiße Zwiebeln
- 2 orange
- 2 Karotten
- 1 Handvoll Aprikosen
- Frischer Rosmarin
- Frischer Thymian
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

### Für die Sauce

- 300 ml Entenbrühe (vorzugsweise vorher selbst herstellen)
- 2 EL Weizenmehl
- 2 FL. Butter
- 100 ml Sahne
- 1 Teelöffel. Johannisbeergelee
- 3 Lorbeerblätter
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- Soßenbraun (Soßenfarbe) optional

## Zubereitung

Die Wildenten vor dem Zubereiten innen und außen mit Meersalz bestreuen und das Salz in die Haut einreiben. Dann Apfel, Zwiebeln, Karotten, Aprikosen und Orange in Scheiben schneiden. Stopfen Sie die Enten mit so viel Obst und Gemüse wie möglich und geben Sie das restliche Obst und Gemüse auf ein Backblech. Alles mit Olivenöl beträufeln, die gefüllte Ente auf das Gemüse legen und beiseite stellen.

Als nächstes bereiten wir unsere Kartoffelbeilage zu. Kochen Sie dazu Kartoffeln in einem großen Topf Wasser bei mittlerer Hitze für ca. 15-20 Min. weich. Nach dem Kochen abseihen und erstmal auf die Seite stellen.

Für unser Weihnachtsmenü bereiten wir auch einen schönen, frischen Wintersalat zu. Dazu grünen und roten Grünkohl in dünne Scheiben schneiden. Aprikosen und Datteln klein schneiden. Rote Zwiebel und Orange ebenfalls in Scheiben schneiden. Alles in einer großen Schüssel mischen. In einer anderen Schüssel Olivenöl, Apfelessig, Honig, Salz und Pfeffer mischen. Anschließend das Dressing mit den Händen unten den Salat mischen und beiseite stellen, bis Sie servieren möchten.

Jeder Braten braucht eine schöne und reichhaltige Soße. Bevor wir damit beginnen, heizen Sie Ihren Ofen auf 200°C vor, damit er im nächsten Schritt für die Enten bereit ist. Idealerweise haben Sie bereits eine Entenbrühe vorbereitet und verwenden diese jetzt. Sollte das nicht der Fall sein, dann einfach fertige Brühe verwenden. Für die Soße Butter in einen Topf geben und die Butter bei schwacher Hitze schmelzen. Wenn die Butter zu sprudeln beginnt, fügen Sie langsam Mehl hinzu, während Sie ständig umrühren, bis die Mischung eine feste Masse bildet.

## WILDENTE A L'ORANGE

## Ingredients (4 Portionen)

50-60 min.

#### Für die Zucker gebräunten Kartoffeln

- 1 kg kleine Kartoffeln
- 80 g weißer Zucker
- 1 EL brauner Zucker
- 25 g Butter

#### Für den Weihnachtssalat

- 2 Handvoll Grünkohl, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 Handvoll roter Grünkohl, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Handvoll Aprikosen, in zwei Teile geschnitten
- 1 Handvoll Datteln, in Scheiben geschnitten
- ½ rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- ½ Apfel, dünn geschnitten
- ½ Orange, dünn geschnitten
- ½ EL Apfelessig
- 2 EL Olivenöl
- 1 Teelöffel. Honig
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

### Zubereitung - fortgesetzt

Rühren Sie weiter, bis die Mischung hellbraun, aber nicht zu dunkel wird. Fügen Sie langsam Entenbrühe hinzu, während Sie kontinuierlich rühren. Fügen Sie so viel Brühe hinzu, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erhält. Nach Belieben Sahne und Johannisbeergelee, Salz und frisch gemahlenen Pfeffer hinzufügen. Bei schwacher Hitze köcheln lassen. Denken Sie daran, die Sauce ab und zu umzurühren.

Zurück zu den Wildenten. Ihre Enten sind gefüllt und ruhen in einem Backblech auf Zwiebeln, Äpfeln und Karotten. Nun, Butter und frischer Rosmarin in eine Pfanne hinzufügen und erhitzen. Wenn die Butter zu sprudeln beginnt, nehmen Sie die Wildenten und braten Sie sie auf jeder Seite kurz an, bis sie überall braun sind. Es dauert ca. 3-4 min. Anschließend die Enten wieder auf das Backblech legen und für ca. 15-20 Minuten in den Ofen. Eine perfekt gekochte Wildente sollte innen noch rosa sein. Die Bratzeit hängt von der Größe der Ente ab. Um sicherzugehen, können Sie ein Fleischthermometer verwenden. Die Garzeit für Enten beträgt 65°C. Sobald die Ente fertig gebraten ist, lassen Sie die Enten 8-10 Minuten ruhen vor dem Servieren.

Während die Enten im Ofen sind, bereiten wir die Kartoffeln zu. Dies erfordert etwas Geduld. Streuen Sie dazu Zucker gleichmäßig in eine kalte Pfanne. Lassen Sie den Zucker langsam bei mittlerer Hitze schmelzen, bis er hellbraun wird. Den Zucker nicht verrühren. Wenn es zu sprudeln beginnt, Butter unterrühren, bis sich in ein köstliches braunes Karamel bildet. Nun die Kartoffeln in die Pfanne geben und bei niedriger Hitze ca. 10 Minuten braten bis sie von allen Seiten gut bedeckt sind.

Schauen Sie sich vor dem Servieren die Sauce an und fügen Sie etwas Soßenbraun (Soßenfarbe) hinzu, wenn Sie möchten. Nun die Ente in anschneiden, servieren und genießen.

Viel Spaß beim Kochen und frohe Weihnachten.

