

HILDEGARD-ENTE

Rezept von Michael Hemberger, Breuer's Rüdesheimer Schloss, Rüdesheim

Zutaten:

1 Ente
Honig, Salz, Pfeffer und Ingwer
100 g Datteln frisch oder getrocknet
100 g Feigen frisch oder getrocknet
500 g Geflügelknochen (wenn möglich)
3 St Karotte
1 Lauch
½ Sellerie
2 Zwiebeln
4 EL Tomatenmark
¼ l Rotwein
1 Lorbeerblatt
10 Wacholderbeeren
1 Zweig Thymian
½ l Geflügelbrühe

Zubereitung

Die Ente waschen und (wenn vorhanden) von Hals, Flügelspitzen und Innereien befreien und aufheben. Sie werden für die Soße gebraucht. Innen mit Salz und Pfeffer würzen, und mit den Früchten füllen. Mit Honig einreiben, mit Salz, Pfeffer und Ingwer würzen.

In einem Bräter die Knochen anbraten, das grob gewürfelte Gemüse bis auf den Lauch zugeben und mitrösten. Das Tomatenmark zugeben, und Farbe nehmen lassen. Mit Rotwein mehrmals ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Geflügelbrühe auffüllen. Die Ente darauf setzen, und in den Backofen schieben. Bei 170°C ca. 70 min braten. Die Garzeit kann je nach Ofen variieren. Hin und wieder mit der Soße übergießen. Wenn die Ente gar ist (merkt man, wenn man mit einem spitzen Gegenstand in die dicke Keule sticht, und es läuft klarer Bratensaft heraus), aus dem Bräter nehmen, mit Folie abdecken und ruhen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, und gegebenenfalls etwas einkochen lassen.

Die Ente unter dem Grill kross werden lassen, und servieren. Wir essen am liebsten knackigen Salat und ein herzhaftes Weißbrot dazu. Klöße und Rotkraut sind aber auch geeignete Begleiter...