

Bauern-Ente mit Chicorée

 happy-mahlzeit.com/2020/02/29/bauern-ente-mit-chicorée/

Zutaten für 4 - 6 Personen

Für die Ente:

- 1 Bauern-Ente, ca. 2,5 kg
- 2 Zwiebeln
- 1 kleine Karotte
- 1/2 Stange Lauch
- 80g Knollensellerie
- 1 Apfel
- 1 Orange, unbehandelt
- 1/2 Liter Geflügelfond
- 1 Stiel Majoran
- 1 Stiel Petersilie
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für den Chicorée:

- 3 Chicorée
- 8 Mandarinen, unbehandelte
- Saft 1 Zitrone
- abgeriebene Schale 1/ Zitrone, unbehandelt
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Safranfäden
- 2 TL Salz
- 2 EL Zucker
- 1/2 - 1 TL Speisestärke
- 1 EL Butter

Zubereitung:

Die Ente in Eiswasser legen, waschen, eventl. vorhandene Federkiele mit einer Pinzette entfernen. Die Ente innen und außen trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, 3 Stunden ruhen lassen.

Hals und Flügel abschneiden und klein hacken. Die Zwiebeln schälen. Karotte und Sellerie putzen und schälen. Den Lauch putzen und waschen. Das Gemüse in Würfel schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln.

Apfel und Orange waschen und trocken reiben. Den Apfel vierteln, entkernen. Mit der Orange ungeschält in Stücke schneiden und die Ente damit füllen. Majoran und Petersilie dazugeben und die Öffnung mit Holzspießchen verschließen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Flügel, Hals und Gemüsewürfeln in einen Bräter geben und ca. 1/2 Liter Wasser angießen. Den Bräter in den Ofen auf die untere Schiene stellen und ein Ofengitter darüberschieben. Die Ente mit der Brustseite nach oben auf das Gitter legen und ca. 1 1/2 Stunden garen. Dabei öfter mit Bratensaft begießen.

Den Chicorée putzen und waschen. 1 Liter Wasser mit Salz, Safran, Lorbeerblatt, Butter und Zitronensaft aufkochen. Den Chicorée hineingeben, aufkochen, vom Herd nehmen und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Herausnehmen, kalt abschrecken und abkühlen lassen. Den Garsud beiseitestellen.

Die Mandarinen heiß waschen und trocken reiben. Die Schale abreiben und die Mandarinen auspressen. Den Zucker in einem Topf hell karamellisieren und mit etwas Chicorée-Garflüssigkeit ablöschen. Zitronen- und Mandarinschale, Mandarinenensaft dazugeben und leicht köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Speisestärke mit etwas Chicorée-Garflüssigkeit glatt rühren und den Mandarinenfond damit binden. Kurz vor dem Servieren die einzelnen Chicoréeblätter ablösen und im Fond erwärmen.

Die Ente auf die Brustseite legen und bei ca. 60°C im offenen Backofen ruhen lassen.

Den Bräter herausnehmen und den Inhalt aufkochen lassen. Den Fond angießen und etwas einkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb gießen und nach Belieben mit etwas Speisestärke binden. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken.

Den Backofengrill einschalten.

Die Ente 3 - 4 Minuten knusprig grillen, herausnehmen, tranchieren und mit der Sauce und dem Chicorée servieren.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier 2014