

Weihnachtsente

Zubereitet mit: Mondamin

ca. 160 min | normal

Zutaten

für 6 Portionen

- 1 TL Waldhonig
- 100 ml Apfelsaft
- 200 ml Rotkohlsaft
- 1 Glas Geflügelfond (400 ml)
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 1 EL Preiselbeeren
- 1-2 EL MONDAMIN Saucenbinder für dunkle Saucen
- 1 küchenfertige Ente (ca. 1,5 kg)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 3 Orangen
- 1 Apfel
- 1 Zweig Beifuß
- 110 g Butter
- 60 g Zucker
- 2 Eier
- 50 g Magerquark
- 200 g Maronenpüree (aus der Dose)
- 40 ml Milch
- 1 Beutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Lockere
- 50 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 4 Karotten

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	3074 kJ
Energie (Kilokalorien):	734 kcal
Fett:	33 g
davon gesättigte Fettsäuren:	16 g
Kohlenhydrate:	62 g
davon Zucker:	36 g
Ballaststoffe:	8,4 g
Eiweiß:	41 g
Salz:	0,88 g

- 100 ml stilles Mineralwasser
- 4 Zweige Koriander

Zubereitung

1. Für die Sauce den Waldhonig karamellisieren. Mit 100 ml Apfelsaft ablöschen, dann 200 ml Rotkohlsaft zugeben und etwas reduzieren lassen. Den Geflügelfond, die Pfefferkörner und die Preiselbeeren zufügen, aufkochen und etwa 60 Minuten ziehen lassen.

2. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, nach Bedarf mit MONDAMIN Saucenbinder abbinden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Ente von innen ausspülen, mit Küchenkrepp trocknen, Federkiele entfernen und von innen mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Eine Orange schälen. Den Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen. Orange und Apfel grob würfeln, mit Beifuß in die Ente füllen. Anschließend zunähen. Die Ente von außen mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein Gitter mit Fettschale legen. Bei 160° (Umluft) im Backofen etwa 90 Minuten goldbraun braten, dabei mehrmals mit dem Bratenfett begießen.

5. Für den Maronen-Kartoffel-Teig 60 g weiche Butter mit 60 g Zucker verrühren und die Eier zugeben. Anschließend Magerquark, Maronenpüree und Milch hinzufügen. Das PFANNI Kartoffel Püree Pulver, Mehl und Backpulver mischen und zu der Maronenmasse geben. Den Teig mit einem Rührgerät gut durchkneten. Mit Salz, Pfeffer, Honig und Muskat abschmecken, dann beiseitestellen.

6. Karotten in gleich große Stücke schneiden. Die Schale einer halben Orange dünn abreiben. 2 Orangen filetieren und den Saft der Gehäuse nochmals auspressen. Karottenstücke in einen Topf mit Mineralwasser, 50 g Butter und dem gepressten Orangensaft geben.

7. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und 6-8 Minuten kochen lassen, bis das Mineralwasser reduziert ist und die Karotten weich sind. Karotten warm stellen.

8. Vorsichtig den Bratensud der Ente vom Blech gießen. Den Ofen auf 220° erhöhen und die Ente für weitere 10-15 Minuten kross backen. Danach 10 Minuten ruhen lassen, damit das Fleisch beim Anschneiden nicht entsaftet.

9. Vom Maronen-Kartoffel-Teig mit zwei Esslöffeln kleine Keulchen abstechen und diese bei 160° in einer Fritteuse (oder einem Topf mit heißem Öl) langsam goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

10. Die Orangenfilets zu den Karotten geben und mit dem Orangenabrieb würzen. Abschließend den fein geschnittenen Koriander hinzugeben.

11. Die Ente anschneiden und mit Karotten und Maronen-Kartoffel-Keulchen und der Rotkohlsauce servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Rezept von Sternekoch André Münch
Themenwelt „Raffinierter Weihnachtsgenuss" I 2

Tipp 1: Die Sauce kann bereits am Vortag vorbereitet werden.
Tipp 2: Wenn Sie die Ente während des Garprozesses mit Salzwasser bestreichen, tritt das Wasser in der Haut aus und die Ente wird knuspriger.

Nährwertangaben ohne Fettaufnahme beim Frittieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 60 min Backzeit: 100 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen