

„Himmlische Apfelenke“ – eine echte bayrische KRONEN-ENTE aus Freilandzucht von ihrem Gutshof Niederaltenburg (www.niederaltenburg.de)

Zutaten:

Ein großer Apfel, fünf große Zwiebeln, zwei Möhren, Salz, grober Pfeffer aus der Mühle, zwei Lorbeerblätter, einige Wacholderbeeren, evtl. ein Teelöffel Honig.

Zubereitung:

Die Ente innen und außen mit kaltem Wasser gründlich waschen und trocknen. Das Fett in der Ente wird entfernt und der Bürzel abgeschnitten. Die Ente wird, wenn möglich, am Abend vorher innen und außen großzügig mit Salz und grobem, frisch gemahlenem Pfeffer eingerieben.

Die Ente zusammen mit den Innereien (Kragen, Herz, Magen), den geschnittenen Zwiebeln, Karotten, Lorbeerblättern und Wacholderbeeren in eine Bratreine legen. Die Ente wird zuerst auf die Brust gelegt und zwar auf die vorher abgetrennten Flügelspitzen (dadurch kann die Haut der Brust nicht in der Reine ankleben). Jetzt eine Viertelstunde bei ca. 225 Grad mit Ober- und Unterhitze anbraten (das Bratrohr vorheizen). Dann die Temperatur für weitere 50 Minuten auf 175 Grad reduzieren.

Anschließend erfolgt das Wendemanöver für die Ente. Hier gibt es einen speziellen Trick, um die nun knusprig gebratene Haut des Rückens zu erhalten: Denn sie würde das Cross-Gebratene wieder verlieren, wenn man die Ente jetzt einfach umdreht und in die schon entstandene Soße in die Reine legt. Deshalb mein Tipp: Die Ente wird mit der Brust nach oben auf einen Gitterrost in das Bratrohr gelegt und die Reine darunter gestellt. Beim Wenden wird das Fett abgegossen und eine Tasse heißes Wasser hinzugefügt. Krusten, die sich am Rand der Reine gebildet haben, werden mit einem Kochlöffel gelöst.

Nach dem Wenden wiederum 10 Minuten bei höherer Temperatur (225 Grad), anschließend 20 Minuten bei 175 Grad und für die letzten 5 - 10 Minuten, je nachdem wie braun die Haut inzwischen ist, die Temperatur noch mal hochdrehen. Grundsätzlich während der gesamten Bratzeit regelmäßig die Entenhaut - vor allem bei den Keulen - (nicht das Fleisch!) einstechen.

Kurz vor dem Bratende kann man auch einen Teelöffel Honig mit etwas Wasser vermengen und die Ente damit einpinseln oder sie mit Starkbier oder Salzwasser besprenkeln. Wichtig ist, die Ente, bevor man sie aus dem Rohr nimmt, bei abgeschalteter Temperatur noch kurz ruhen zu lassen!

Für die Soße werden alle Krusten am Rand der Reine gelöst, mit eventuell vorhandenem Kartoffelknödelwasser gebunden und das Ganze zusammen mit den Zwiebeln gründlich durch ein Sieb passiert. Für eine sämige Soße, können sie etwas Knödelteig mit Wasser vermengen und damit die Soße binden.

Blaukraut und Kartoffelknödel dürfen bei uns nie fehlen. Die Knödel mit knusprigen Weißbrotwürfeln aus fertigem Teig drehen. Für das Blaukraut abgegossenes Entenfett in den Topf geben, einen kleingeschnittenen Apfel dazu. Den Geschmack des Blaukrauts mit Rotwein, zwei Lorbeerblättern, ein paar Wacholderbeeren, Zucker, einem Schuss Champagner und Balsamico Essig abstimmen.

Gerne essen wir auch Selleriesalat zur Ente.

„Salat mit Entenleber“

Zutaten:

200 g Feldsalat, Entenleber, 1 Kopf Batavia, 1 Tomate, Olivenöl, ½ TL Honig, Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Salat putzen, zerkleinern, waschen und gründlich trocken schleudern. Tomate waschen, halbieren, das Innere entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Schnitze schneiden. Salat auf Tellern anrichten, mit den Tomatenschnitzen verzieren. Aus 3 EL Olivenöl, 1 EL Balsamico, Honig, Salz, Pfeffer eine Vinaigrette bereiten. Entenleber (evtl. beim Metzger eine weitere Leber bestellen) salzen, pfeffern und in Olivenöl auf mittelgroßer Hitze von beiden Seiten anbraten. Auf den Salat geben. Mit der Vinaigrette beträufeln und sofort servieren.

„Weinschaum-Apfelküchlein“

Zutaten:

4 Äpfel, 250 g Mehl, 4 Eier, ¼ l Weißwein, 1 Prise Salz, Speiseöl

Zubereitung:

Äpfel schälen, entkernen und in dickere Ringe schneiden. Eier trennen. Eigelb, Mehl, Weißwein und Salz verquirlen. Das übrig gebliebene Eiweiß aufschlagen und unter die Masse heben. In einer Pfanne das Speiseöl (nicht zu wenig) erhitzen. Die Apfelringe durch den Teig ziehen und sofort zirka eine Minute von beiden Seiten ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch warm servieren. Dazu nach Belieben Vanillesoße reichen.