



hr1-DOLCE VITA

**Ingo Bockler**

## **Landente mit orientalischen Gewürzen aus dem Ofen**

### **ZUTATEN:**

#### Landente:

1 Ente von etwa 2 kg, Küchenfertig, die Haut rundherum leicht eingestochen

#### Füllung:

2 säuerliche Äpfel, grob gewürfelt

2 Zwiebel, grob gewürfelt

1 EL Beifuß

2 EL Majoran

Salz

#### Sauce:

50 ml Honig

5 cl Honigessig

Saft von 2 Orangen

Speisestärke

etwas Butter

#### Orientalische Gewürzpaste:

4 Wacholderbeeren

½ TL Koriandersaat

¼ TL Kreuzkümmel

10-15 schwarze Pfefferkörner

1 EL Ingwerpulver

1 Msp. Zimtpulver

1 gestr. EL Salz

1-2 Knoblauchzehen

Abrieb ½ Orange

0,5 L Burgunder

Salz, Zucker

### **ZUBEREITUNG**

Für die Gewürzpaste Wacholderbeeren, Koriandersaat, Kreuzkümmel und Pfefferkörner in Mörser fein zerreiben. Ingwerpulver, Zimtpulver Salz und Knoblauchzehen zufügen und alles glatt mörsern. Zuletzt den Abrieb einer halben Orange zufügen und vermengen.

Die Ente füllen, mit Küchengarn zunähen und rundherum mit 1,5 EL der Gewürzmischung einreiben. In Folie gewickelt einen Tag gekühlt marinieren.

Etwa 500 ml Wasser in einen Bräter geben. Flügel und Hals der Ente zufügen und die Ente mit der Brustseite nach unten einsetzen. In den auf 200°C Umluft vorgeheizten Ofen geben. Eine Stunde braten und die Ente wenden.

Den Rotwein mit Salz und Zucker würzen. Nun alle 15 Minuten die Ente mit etwas Rotwein begießen.



hr1-DOLCE VITA

Nach einer weiteren Stunde die Ente herausnehmen und warm stellen. Den Bratsatz lösen und passieren. Entfetten.

Für die Sauce den Honig mit Honigessig erhitzen. Mit dem Saft der zwei Orangen auffüllen und zu Sirup reduzieren. Mit dem Bratsatz auffüllen, aufkochen und nochmals reduzieren. Mit etwas angerührter Stärke binden, etwas Butter einrühren und abschmecken.

Anrichten:

Die Ente nochmals kurz in den heißen Ofen geben, um sie kross zu bekommen. Herausnehmen und auf einer Platte anrichten. Am Tisch tranchieren. Dazu passt glasiertes Wurzelgemüse, Honigfeigen und Kürbisstampf.