

Knusprige Ente

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Ente (ca. 2 kg)
6 kleine Äpfel
3 Zwiebel
600 ml klarer
Apfelsaft
1 kleiner Kopf
Rotkohl
200 g Zucker
25 g Schmalz
5-7 Gewürznelken
5-7 Wacholderbeeren
5 schwarze
Pfefferkörner
25 g Speisestärke
Petersilie
Salz, Pfeffer

Knusprige Ente mit Rotkraut und karamellisierten Äpfeln

1. Zubereitung Ente

Die Ente mit Salz und Pfeffer würzen und die Flügel und Keulen zusammenbinden. Nun 2 Äpfel vierteln, 2 Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Die Ente auf die Fettpfanne setzen, Äpfel und Zwiebel hinzugeben und im Ofen bei 200° 2 Stunden braten. Nach 30 Minuten nach und nach mit je 400 ml Saft und Wasser ablöschen.

2. Zubereitung Rotkraut

Den Kohl in Streifen schneiden und 100 g Zucker karamellisieren. Die restlichen Zwiebel schälen und würfeln. Nun den karamellisierten Zucker mit dem übrigen Apfelsaft und 300 ml Wasser ablöschen und 3 Minuten köcheln lassen. Schmalz, Zwiebel, Nelken, Wacholder, Pfeffer, Kohl hinzugeben und 45 Minuten schmoren lassen. 2 Äpfel schälen und würfelig schneiden und 20 Minuten vor Garzeitende zum Kohl geben und salzen.

3. Zubereitung karamellierte Äpfel und Karamellfäden

Den restlichen Zucker karamellisieren und die Äpfel vierteln und mit der Schalenseite nach unten auf ein geöltes Tablett legen. Karamellisierten Zucker ca. 1 Minuten abkühlen lassen. 1 Teelöffel Karamell über die Äpfel träufeln. Nun eine Gabelspitze in Rest Karamell tauchen und herausziehen, so dass Fäden entstehen. Fäden auf einem geölten Tablett abkühlen lassen und den Vorgang wiederholen.

4. Fertigstellung

Nach 2 Stunden die Ente herausnehmen und noch einmal kurz zudecken. Den Fond abseihen und das Fett abschöpfen. Stärke mit 6 EL Wasser verrühren, zum Fond geben und aufkochen lassen, um die Sauce zu binden. Im letzten Schritt die Ente teilen und mit Kohl und je 2 Apfelvierteln und Karamellfäden anrichten.

Gutes Gelingen.