

REZEPT FÜR 10 PERSONEN

Papi Antons Enten mit Lebkuchenfüllung auf Orangen gegart

WERKZEUGE

- Einige Metallspiesse
1 Bräter, gross, ersatzweise 2 kleine

ZUTATEN

- 2 Enten, ca. je 2 kg, küchenfertig
- Fleur de Sel
- 6 Bio-Orangen, in Scheiben geschnitten
- 6 Schalotten, geschält, in Scheiben geschnitten
- 12 Thymianzweige

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Ente waschen und trocken tupfen. Mit der Lebkuchenfüllung von Götti Erwin füllen. Mit den Metallspiesen verschliessen. Die Haut der Enten gut mit Fleur de Sel einmassieren. Den Bräter mit den Orangen, den Schalotten und dem Thymian auslegen. Die Enten mit der Brust nach oben auf die Gewürze legen. Die Enten 30 Minuten im Backofen braten. Den Backofen auf 140 °C stellen. Die Enten 90 Minuten garen. Dabei regelmässig mit dem Bratenfond begiessen. Nach 2 Stunden den Backofen auf 200 °C einstellen und die Ente gut bräunen.

Tipp – Vorbereitung zu Hause:

Die Enten können Sie gut zu Hause mit der Lebkuchenfüllung füllen und mit Salz einmassieren. Die Garzeit von ca. 2 Stunden müsste allerdings vor Ort erfolgen.

Rezept von Marion Michels und Eric Ribke

