

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten } 1½ Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4 - 6
Enten à ca. 2 kg	St.	2
Limonenblätter (Hände voll) ¹	St.	2
Meersalz, schwarzer Pfeffer		
Butter (für Ente und Sauce)	g	70
Toogerashi ²	TL	1
Erdnussöl	EL	2
Orangen groß, ungespritzt	St.	4
Zucker	g	60
Sherry-Essig	EL	3
Enten- oder Kalbsfond	ml	175
Saft einer Limone		

VOR- UND ZUBEREITUNG:

- Backofen vorheizen
- Ente** waschen, abtrocknen.
 - **Innen** pfeffern, salzen, mit Limonenblätter füllen und verschließen
 - **Außen** mit einem Gemisch aus 30 g weicher Butter mit Meersalz und Toogerashi anstreichen.

¹ ersatzweise 2 ungespritzte Limonen

² ersatzweise 5 Spice Gewürz

- Ente im Bräter mit Öl rundum mehrere Minuten anbraten und dann im Ofen 1 Stunde weiter garen. Alle 15 Minuten mit Bratensaft übergießen.

10 Minuten vor Ende der Bratzeit dünn geschälte Schale einer Orange begeben.

Nach Beendigung der Bratzeit Ente aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten ruhen lassen.

- Orangen:** 2 Orangen dünn schälen. Eine der Schalen in feine Streifen schneiden. Die feinen Streifen zwei Mal in frischem Wasser kurz auskochen und abgießen. - Die andere Schale wird später ganz dem Braten beigegeben. – Die geschälten Orangen auspressen. Die anderen beiden Orangen filetieren. – Saft aller Orangen aufbewahren.
- Sauce:** Zucker, 20g Butter und 1 EL Wasser bei milder Hitze schmelzen. Wenn die Mischung goldgelb ist, schwenken bis der Zucker karamellisiert. Mit Essig und Orangensaft ablöschen. Reduzieren, mit Fond auffüllen, Die feinen Orangenschalenstreifen zufügen und die Sauce bis zu einer sirupartigen Konsistenz einkochen lassen. 20 g Butter einschwenken und mit Limonensaft abschmecken.

- Orangenfilets:** in Butter anbraten.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Kartoffelpüree, Gemüse, Burgunder rot.

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	220		60

Kcal pro Portion: -

Trennkost: -

※ R-171.DOC