Entenbrust und Keule ohne anbraten

Zutaten
2 Entenbrust 400g
2 Entenkeule 450g
2x 500ml Entenfond
70g Tomatenmark
½ Stange Lauch, grob in Ringe geschnitten
3 kleine Karotten, in grobe Stück geschnitten
Ca. 80g Knollensellerie, grob gewürfelt
2 Zwiebeln, grob geschnitten
2 Knoblauchzehen, grob gehackt
1 Bio Orange, Saft und etwas von der Schale Streifen ca. 5 x 40mm ohne das Weiße der Orange
60ml Rotwein (optional)
1 EL Speisestärke, zum Andicken
1TL Pfefferkörner, 2EL Beifuß, 1 Lorbeerblatt, 12 Wacholderbeeren, 1 TL Honig,
Salz, Pfeffer, etwas Paprika edelsüß.

Ich mache die Soße schon bevor die Ententeile in den Ofen kommen!
Überschüssiges Fett von den Ententeilen abschneiden und in einem großen Topf auslassen und anbraten.
In das Fett, das geschnittene Gemüse geben und bei starker Hitze anbraten.
Wenn das Gemüse Farbe annimmt und am Topfboden dunkel ansetzt, mit Rotwein ablöschen und wieder anbraten lassen, dass sich wieder Röstaromen bilden. Tomatenmark dazu geben und mit anrösten.
Das ablöschen, 3 – 4x wiederholen und dabei mit Entenfond und mit dem Saft der Orange ablöschen.
Orangenstreifen, 1 EL Beifuß, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und den Rest des Entenfonds dazu geben und bei schwacher Hitze leicht köcheln lassen.

Ententeile für den Backofen richten!
Abgespült und getrocknet.
Die Haut der Entenbrust, mit scharfem Messer, rautenförmig einschneiden. Nicht ins Fleisch schneiden.
Keule und Brust, Hautseite, kräftig, mit Salz würzen und leicht mit Paprika bestreuen. Etwas einreiben
Fleischseite mit Pfeffer und Pfeffer
In die Ofenhexe, eine Zwiebel und 2 Knoblauchzehen in grobe Stücke geschnitten geben und die Keulen darauflegen. Bei vorgeheizten 145C Umluft mit Deckel für 15 Minuten im Ofen backen.
Nach dieser Zeit die Entenbrust dazu legen und wieder mit Deckel für 35 - 40 Minuten backen.

Jetzt wird es knusprig!
Deckel abnehmen und die Ententeile in der Ofenhexe ganz nach oben in den Ofen schieben und mit der Grillfunktion bei 240C ca.10 Minuten knusprig backen.
Die Entenbrust 5 Minuten vor dem Anschneiden außerhalb vom Ofen ruhen lassen.

Mein Tipp!
Die angebenden Zeiten für eine rosa gebackene Entenbrust können ja nach Ofen variieren.
Sie sollten aber nicht deutlich länger sein. Auch beim Nachziehen außerhalb vom Ofen gart die Brust noch nach.
Vor Ablauf der 40 Minuten Backzeit einen Drucktest machen. Das Fleisch sollte noch spürbar nachgeben, bevor es zum knusprig grillen geht.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481