

Rainer Sass | Knusprige Ente aus dem Salzbad mit Orangensauce und Knödeln

 happy-mahlzeit.com/2021/12/19/rainer-sass-knusprige-ente-aus-dem-salzbad-mit-orangensauce-und-knoedeln

Zutaten für 4 Personen

Für die Ente:

- 1 Ente 1,8 – 2 kg, küchenfertig
- 500 g Salz
- 2 Äpfel
- 2 Zwiebeln
- 3 Bund Thymian
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Sauce:

- Entenhals und Entenmagen
- 3 Orangen
- 1 Bund Suppengemüse
- abgeriebene Schale 1/2 unbehandelten Orange
- 10 Pfefferkörner
- 1/4 Liter Orangensaft
- 200 ml Fleischbrühe
- 200 ml Rotwein
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Knödel:

- 600 g Kartoffeln, mehligkochend
- 3 Eigelb
- 50 g flüssige Butter
- 50 g Speisestärke
- Salz
- Muskatnuss

Zubereitung:

Am Vortag für die Ente das sichtbare Fett der Ente entfernen und die Ente innen und außen waschen. In einem großen Topf oder einer Schüssel 10 Liter Wasser mit dem Salz verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. Die Ente hineinlegen und an einem kühlen Ort 12 Stunden marinieren, dabei einmal wenden.

Die Äpfel waschen, halbieren, die Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in grobe Würfel schneiden. Den Thymian waschen und trocken schütteln.

Die Ente aus dem Salzbad nehmen und trocken tupfen. Mit Äpfeln, Zwiebeln und Thymian füllen. Außen mit Pfeffer bestreuen. Die Keulen und Flügel mit Küchengarn an den Körper binden.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Für die Sauce das Suppengemüse putzen, waschen bzw. schälen und in kleine Würfel schneiden. Entenhals und Entenmagen waschen, trocken tupfen, in kleine Stücke schneiden und mit dem Suppengemüse, der Orangenschale und den Pfefferkörnern auf einem tiefen Backblech verteilen. Orangensaft, Brühe, Wein und 1 Liter Wasser mischen. Etwas davon auf das Backblech gießen. Das Backblech mit dem Saucenansatz auf die untere Schiene des Backofens schieben. Die Ente auf das Ofengitter legen und auf mittlerer Schiene 1 3/4 – 2 Stunden braten. Dabei immer wieder etwas Flüssigkeit zum Saucenansatz gießen und die Ente mindestens 2x wenden.

Nach 1 Stunde den Saucenansatz durch ein Sieb in einen Topf gießen. Das Backblech wieder in den Ofen unter die Ente schieben, um abtropfendes Fett aufzufangen.

Für die Knödel die Kartoffeln waschen, mit Schale in Salzwasser ca. 20 Minuten garen, abgießen, kurz ausdampfen lassen und pellen. Die heißen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Eigelbe, Butter, Speisestärke, Salz und geriebenen Muskatnuss dazugeben und alles verkneten. Aus der etwas abgekühlten Masse 8 Knödel formen. Die Knödel in siedendem Salzwasser 15 – 20 Minuten garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Für die Sauce den Sud etwas einkochen lassen. Die Orangen mit einem scharfen Messer großzügig schälen, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Die Orangen in Scheiben schneiden, in die Sauce geben und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Etwa 10 Minuten vor Ende der Bratzeit den Backofengrill dazuschalten und die Ente rundum goldbraun und knusprig grillen. Die Ente aus dem Ofen nehmen, ein paar Minuten ruhen lassen und tranchieren.

Die Entenstücke auf einer Platte anrichten und mit der Sauce, den Knödeln und nach Belieben der Füllung servieren.

Rezept: Rainer Sass:

Quelle: Wünsch dir Sass! vom 31. August 2008

Episode: Staffel 1 – Folge 2