Gebratene Ente mit Granatapfelsauce

Ein tolles Rezept für die Weihnachtsfeiertage! Aber auch vor oder nach den Feiertagen ist die gebratene Ente mit Granatapfelsauce ein absoluter Hochgenuss!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

1 Stk.	Ente (ca. 2 kg)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
500 ml	Wasser
1 Bund	Suppengrün
2 EL	Öl

Für die Sauce

4 Stk.	Granatäpfel
130 ml	Brühe
1 Stk.	Entenleber (roh)
1 EL	Butter (flüssige)
20 g	Butter (zum Braten)

Zubereitung

1. Für die gebratene Ente mit Granatapfelsauce zuerst die Ente von Innereien, Hals und Fett befreien, danach gründlich waschen und trocken tupfen. Von innen und außen salzen und pfeffern.

2. Das Suppengemüse putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Hals, Flügelspitzen, Magen und Herz der Ente klein hacken/schneiden und im heißen Fett anbraten.

3. Mit Wasser ablöschen und Suppengemüse hinzufügen. Alles ca. 20 Minuten köcheln lassen, so dass eine kräftige Brühe entsteht. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen.

4. Öl in einem Bräter erhitzen und die Ente darin rundherum goldbraun anbraten. Mit der Brust nach oben in den Bräter legen und auf der unteren Schiene des Ofens ca. 1 Stunde braten lassen. Dabei gelegentlich mit Bratenfond begießen.

5. Währenddessen die Granatapfelsauce zubereiten. Hierzu die Granatäpfel halbieren und 2/3 der Hälften auspressen. Die Ente aus dem Bräter nehmen und den Bratenfond abseihen, so dass das Fett zurückbleibt.

6. Dann den Bratenfond mit dem ausgepressten Granatapfelsaft und etwas von der Entenbrühe verrühren. Einmal aufkochen lassen und dann einreduzieren. Die rohe Entenleber pürieren und mit der flüssigen Butter verrühren. Durch ein feines Sieb in die Sauce streichen, um sie zu binden.

7. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die übrigen Granatapfelhälften entkernen und in der zerlassenen Butter kurz anrösten. Mit der Ente und der Sauce anrichten und servieren.

Tipp

Die gebratene Ente mit Granatapfelsauce schmeckt besonders gut in Kombination mit Kartoffelpüree oder Kartoffelknödel.