

Glasierte Ente aus dem Backofen



Zutaten für vier Personen:

1 Ente (2-2,5 kg)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 TL Koriandersaat
4 Knoblauchzehen
2 unbehandelte Orangen
50 g Ingwer
1 Bund Koriander
70 g Honig
1-2 TL Lebkuchengewürz
3 EL Chili Chicken Sauce

1. Backofen auf 200° vorheizen. Einen Rost und eine Fettpfanne bereitstellen.

2. Flügel, Hals und Bürzel von der Ente abschneiden. Ente innen und außen waschen und mit Küchentüchern trocknen, dann Ente kräftig innen und außen mit Salz einreiben.

3. Für die Füllung Orangen längs vierteln und jedes Viertel nochmals in vier Teile schneiden. 30 g Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauchzehen andrücken. Alles zusammen mit der Hälfte des gehackten Korianders und mit der Koriandersaat in einer Schüssel vermengen, die

Ente damit füllen und sie dann mit Küchengarn in Form binden.

4. Die Fettpfanne mit ca. 1 l Wasser füllen, die Ente auf den Rost geben und beides in den Ofen schieben.

5. 20 g Ingwer schälen und fein raspeln. Mit dem Honig, der Chilisauce und dem Lebkuchengewürz verrühren. Die Ente nach ca. 60 Minuten zum ersten mal, dann alle 15 Minuten wieder mit der Glasur bestreichen.

6. Die Ente braucht insgesamt ca. 2 Stunden.

Hinweise:

Tim Mälzer empfiehlt als Beilage ein Kürbisrisotto.

Ich empfehle eher Blaukraut und Kartoffelknödel, sowie Preiselbeeren, also traditionell, trotz der Glasur.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 150 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Ente, asiatisch

Rezeptanregung: Tim Mälzer in Vox TV am 01.11.2006.
Anpassung und Foto: Walter Stand 12.01.2023