



Ente mit Trauben

Zutaten:

- 1 Ente (ca. 1,7 kg)
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- 250 g blaue Trauben
- 250 g grüne Trauben
- 100 g geschälte Mandeln
- 8 EL Madeira
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Zwiebeln
- 3/4 l Geflügelbrühe
- 2-3 EL dunkler Soßenbinder
- 1/8 l Schlagsahne

Zubereitung:

Ente waschen, trockentupfen, innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Trauben waschen, wenn nötig, entkernen. Zusammen mit den Mandeln und 3 EL Madeira in die Ente füllen. Bauchöffnung mit Holzstäbchen zustecken und kreuzweise mit Küchengarn zubinden.

Ente mit ihren Innereien, den Lorbeerblättern und den geviertelten Zwiebeln auf die Saftpfanne des Backofens legen, im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Gas 3) auf der zweiten Einschubleiste von unten 80-90 Minuten braten.

Während des Bratens nach und nach die Brühe angießen, zwischendurch immer wieder verdampfen lassen. Ente aus dem Ofen nehmen, tranchieren, mit der Füllung auf einer Platte anrichten und warm stellen. Bratensaft aus der Saftpfanne mit der restlichen Brühe lösen, durch ein Sieb in einen Topf gießen, Saucenbindemittel einstreuen und mit der Sahne aufkochen.

Mit Salz und dem restlichen Madeira abschmecken.

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Steinpilzsuppe

Hauptspeise: Ente mit Trauben

Dessert: Obstsalat mit Datteln