



Ganze Ente mit Kürbis-Maronen-Gemüse

1 Packung WIESENHOF Ente ca. 1,9 kg
Salz
schwarzer Pfeffer
6 Stiele Majoran
4 Schalotten
1/2 Hokkaidokürbis (ca. 500 g)
2 EL Zucker
150 g geschälte Maronen (vorgegart)
300 ml Geflügelbrühe
120 g grüne, kernlose Weintrauben
200 ml Orangensaft
1-2 TL Speisestärke

Schritt 1

Tiefgefrorene Ente auftauen lassen. Ente waschen und trocken tupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Majoran waschen, trocken schütteln und 4 Zweige in die Bauchhöhle stecken. Öffnung zustecken. Ente im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 90 Min. braten. Dann die Temperatur auf 225°C stellen und die Ente ca. 30 Minuten weitergaren. Dabei in Abständen mit Salzwasser bestreichen. Schalotten schälen, vierteln und auf der Fettpfanne verteilen.

Schritt 2

Kürbis waschen, putzen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zucker mit 3 Esslöffeln Wasser in einen Topf geben. Kürbis und Maronen dazugeben und bei milder Hitze karamellisieren lassen. Mit 200 ml Brühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Einige Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis gar ist. Von den restlichen Majoranstielen die Blättchen abzupfen und mit den gewaschenen Weintrauben unter das Gemüse rühren. Warm halten.

Schritt 3

Wenn beim Anstechen kein roter Fleischsaft mehr austritt, ist die Ente gar. Ente herausnehmen, Bratensatz durch ein Sieb gießen. Fett abschöpfen. Bratensatz, restl. Brühe und Orangensaft in einen Topf geben und einige Minuten köcheln lassen.

Schritt 4

Stärke mit etwas Wasser glatt rühren und die Soße damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ente und Gemüse anrichten und die Soße dazu servieren.