

## So lecker kann Tradition sein: Bayerische Ente



Ja is' denn heut' scho Weihnachten? Nein, aber man kann ja schon mal überlegen, was an Heiligabend auf den Tisch kommt. In Bayern traditionell eine Ente. Aber nicht irgendeine. Schließlich ist Weihnachten ein besonderes Fest und da wäre ein besonderes Festessen angebracht? Und da habe ich was für Sie: Die bayerische Ente von Sternekoch Hans Haas. Ja, klar, ein bisschen Arbeit macht dieses Rezept schon, aber dafür wird man auch leckerst belohnt!

### **Zutaten (für 4 Portionen):**

1 Ente (ca. 2 kg) \* Salz, Pfeffer

4 Schalotten (fein geschnitten) \* 8 festkochende Kartoffeln (in dicken Scheiben) \* Salz, Pfeffer \* 2 Knoblauchzehen (leicht angedrückt)

Karkassen und Flügel von der Ente \* Öl und Butter zum Anbraten \* 1 Karotte \* 2 Schalotten \* 1 Zwiebel \* 1 Stange Sellerie \* 1 Stück Knollensellerie \* 1 Knoblauchzehe \* 1 Lorbeerblatt \* Pfefferkörner \* 1 Tl Tomatenmark \* ¼ l weißer Verjus oder Apfelsaft \* 1 l Geflügelfond \* 1 kleine Kartoffel \* 1 Apfel \* Meersalz, Pfeffer \* Eiswürfel

2 – 3 Handvoll geputzter junger Spinat \* 1 Schalotte (klein geschnitten) \* 1 Tl Olivenöl \* Salz, Muskat

250 g Waldpilze \* 1 El gewürfelte Schalotten \* Öl zum Anbraten \* 1 El Schnittlauchröllchen

### **Zubereitung:**

Backofen auf 160 ° vorheizen. Die Ente von Flügel und Hals befreien, sauber putzen, salzen und pfeffern, auf ein Blech legen und etwas Wasser angießen. Die Ente im Ofen ca. 90 Minuten braten. Dann die Ente vom Blech nehmen, die gewürzten Kartoffel- und Schalottenscheiben sowie die Knoblauchzehen mit etwas Wasser auf das Blech geben und die Ente daraufsetzen und langsam auf dem Gemüse garen. Wenn die Ente fast weich ist – nach etwa 2 ½ Stunden – die Temperatur auf 200 ° erhöhen, damit die Ente schön braun und knusprig wird.

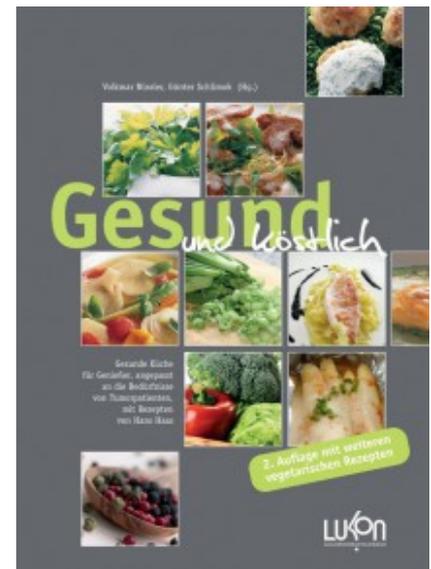
In der Zwischenzeit die gehackten Karkassen in etwas Öl und Butter gut anbraten, das zerkleinerte Gemüse zugeben und mitrösten. Dann das Tomaten zugeben und ebenfalls mitrösten. Mit dem Verjus ablöschen, eine Handvoll Eiswürfel zugeben und den Topf für einige Minuten vom Herd nehmen. So löst sich der Bratensaft ganz allein vom Topfboden. Die Gewürze zum Sud geben, salzen, pfeffern und mit dem Fond auffüllen. Die fein geriebene Kartoffel und den zerkleinerten Apfel einrühren. Alles ca. 1 ½ Stunden köcheln lassen, dabei immer wieder abschmecken und nachwürzen. Zum Schluss den Sud durch ein feines Sieb passieren.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten darin andünsten und nach und nach den Spinat zugeben. Mit Salz und Muskat würzen.

Die Waldpilze putzen und waschen. Mit den Schalotten in einem kleinen Topf anbraten.

Die Ente herausnehmen und zerteilen. Das Gemüse auf den Tellern verteilen und die Ente darauflegen. Mit dem Spinat und den Pilzen anrichten. Schnittlauchröllchen auf den Pilzen verteilen.

Zur bayerischen Ente passen natürlich Kartoffelbrei (selbst gestampft natürlich) oder auch Knödel.



Das Rezept finden Sie auch im Kochbuch

[„Gesund und köstlich“ \(Lukon Verlag, München\)](#)