

Die heißbegehrte Ente aus unserem Restaurant gelingt so auch in Ihrer Küche. Aber Vorsicht - sie macht Lust auf mehr als eine Portion...

Zutaten:

1 Ente ca 2 kg
3 Bund Frühlingszwiebeln
2 EL Butterschmalz
1 EL Zucker
4 EL Sojasauce, Salz, Pfeffer
1/8 Liter Brühe
2 EL Sherry (medium)
1/2 TL geriebener Ingwer
1/8 Liter Wasser
150 g Crème Fraiche
zum Abschmecken: Sojasauce, Sherry und Ingwer

Zubereitung:

Die Frühlingszwiebeln waschen. Butterschmalz erhitzen, darin die Frühlingszwiebeln andünsten und Zucker drüberstreuen, 2 EL Sojasauce und Salz hinzufügen.

Ebenso die vorbereitete Ente salzen und die Frühlingszwiebeln in die Ente füllen.

Die Keulen mit Küchengarn festbinden. Die Ente mit dem Bratfett der Zwiebeln bestreichen, mit der Brust nach oben in den Bräter legen und den Deckel schließen.

Elektroherd: Unterhitze

Temperatur: 225 Grad

Zeit: 100 min bis 120 min

Nach 20 min Brühe hinzufügen. 2 EL Sojasauce mit Sherry und Ingwer verrühren und 60 min vor Ende der Gardauer über die Ente gießen. Für die Soße Bratenfond mit Wasser aufgießen, durchsieben, mit Crème Fraiche einreduzieren, anschließend mit Sojasauce, Sherry und Ingwer abschmecken.