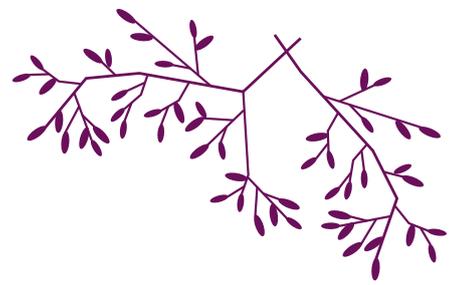


DAS TEAG-WEIHNACHTSMENÜ



Ente

Zutaten:

Eine Ente	Salz & Pfeffer
2 Äpfel	Thymian
1 Orange	1 Zimtstange
1 Knollensellerie	3 Sternanis
1 Lauchstange	1 EL Balsamicoessig
2-3 Karotten	0,5 l Rotwein
1 EL brauner Zucker	0,5 l Gemüse- oder Geflügelfond

Material:

Tiefes Ofenblech mit Gitter
Bindfaden

Gemüse-Bett:

- Den Knollensellerie waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden
- Die Karotten ebenfalls waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden
- Lauch waschen und in feine Ringe schneiden
- Alles auf ein Blech geben und noch mit Zimt und Sternanis verfeinern
- Das ganze Blech mit dem Fond übergießen

Entenfüllung:

- Eine Zwiebel schälen und in Stücke schneiden
- Äpfel und eine Orange mit Schale in grobe Stücke schneiden
- Alles in einer Schüssel vermengen und mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen

Ente:

- Ente falls gefroren ca. 12 h vorher auftauen
- Noch vorhandene Federreste mit einer Pinzette entfernen
- Überschüssigen Hals und Burzel abschneiden
- Die Ente mit der Füllung stopfen und mit Bindfaden zubinden
- Bevor die gestopfte Ente auf das Blech gelegt wird, übriggegebene Füllung und Entenhals mit in das Blech legen
- Die Ente noch mit ordentlich Salz und Pfeffer einreiben
- Blech in den auf 180 °C Umluft vorgeheizten Ofen schieben
- Die Ente dann für ca. 2 Stunden im Backofen braten lassen
- Beim Herausholen die Ente vom Faden befreien

Soße:

- Braunen Zucker langsam karamellisieren
- Balsamicoessig unterrühren und anschließend mit Rotwein ablöschen
- Die Soße im Topf noch 3 min reduzieren lassen

