

Ente à l'Orange oder auch Canard à l'Orange – wie man in Frankreich zu sagen pflegt – ist ein Klassiker der französischen Küche!

Ente à l'Orange

– Advertisement –

Bonjour liebe BBQPit-Leser. Heute wird es mit unserer Ente à l'Orange klassisch und das sogar doppelt. Die Ente in Orangensauce ist nicht nur ein wunderbarer weihnachtlicher Schmaus, sondern auch eine echter französischer Klassiker!

Die Canard à l'Orange gilt unter anderem als die bekannteste Rezeptkreation des 2006 verstorbenen französischen Kochs René Lasserre, dessen Restaurant weiterhin besteht und zwei Michelin Sterne vorweisen kann.

Für unsere Ente à l'Orange haben wir eine männliche südoldenburger Ente von Albers Food verwendet. Für unsere kross gebratene und trotzdem saftige Ente à l'Orange, die übrigens „magnifique“ schmeckt, werden folgende Zutaten benötigt:

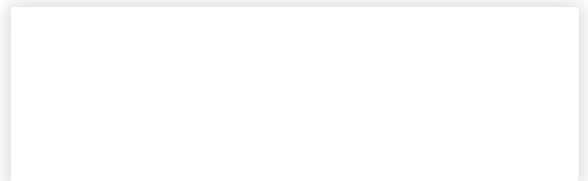
- 1 Ente ca. 3 kg
- 7 Bio-Orangen
- 400 ml Entenfond
- 100 ml Rotweinessig
- 80 g Zucker
- 2 EL Orangenmarmelade
- 4 EL Orangenlikör (z.B. Cointreau)
- 100 g Kerrygold Butter
- 2 TL Gänse- und Entenbraten-Gewürz
- 1 EL Beifuß
- 2 TL Salz
- 1 TL Pfeffer



Alle Zutaten für Ente à l'Orange auf einen Blick

Zubereitung der Ente à l'Orange

- Advertisement -



Zunächst werden drei Orangen samt Schale in kleine Stücke geschnitten. Dafür werden die Orangen halbiert, die Hälften gedrittelt und diese Drittel werden nochmal in je drei Stücke geschnitten und in eine Schüssel gegeben. So haben die Stücke die ideale Größe zum Füllen der Ente. Anschließend wird der Beifuß, sowie das Gänse- und Entenbraten-Gewürz zu den Orangenstücken hinzugefügt und alles ordentlich vermengt.



Weiterlesen ▾

