

Weihnachts-Ente vom Grill



1	Ente
1 Bund	Suppenrün
150 g	Trockenobst (Birne, Aprikos, Pflaume)
2	Feigen
3	Datteln
2	Äpfel
400 ml	Entenfond
180 ml	Weißwein
1 TL	Salz
1/2 TL	9 Pfeffer Symphonie
1/2 Bund	Beifuß (getrocknet)

1. Das Trockenobst wie die Birnen, die Aprikosen und die Pflaumen legt man zuerst am Abend vorher in lauwarmes Wasser ein bis die Früchte bedeckt sind. Die Feigen und die Datteln brauchen nicht gewässert werden, damit die Füllung später ein wenig Textur bekommt. Jetzt ist wieder Schnibbelarbeit angesagt. Die gewässerten Früchte, sowie die Datteln und die Feigen werden grob halbiert bzw. geviertelt. Das Wasser, in dem das Trockenobst lag, bitte nicht wegkippen, denn es wird später noch gebraucht! Die Äpfel werden geschält, vom Kerngehäuse befreit und ebenfalls grob in Stücke geschnitten. Das Gemüse putzt man und schneidet es ebenfalls in grobe Scheiben bzw. die Sellerieknoten in Würfel. In eine Schüssel gibt man nun das geschnittene Gemüse, in eine andere Schüssel das Obst. Nun zieht man vom Beifuß die Blüten runter und gibt diese mit in die Schüssel. Jetzt gibt man noch eine kleine Prise Pfeffer hinzu und vermischt alles gut mit den Händen. Die Ente wird nun gesäubert und auf eventuelle Federkügelchen überprüft. Diese werden – sofern vorhanden – natürlich entfernt. In der Zwischenzeit wird der Grill für indirektes Grillen vorbereitet. Das bedeutet, die Kohlekörbe befinden sich außen und unter dem Drehspieß ist eine Tropfschale aus Edelstahl, die gleichzeitig als Fettauffangschale und auch als "Soßenschale" dient. Die Temperatur sollte um die 165°C – 180°C betragen. Dazu benötigt man in etwa einen guten halb-vollen Anzündkamin mit Kokoko Eggs von McBrikett. Jetzt salzt man die Ente von innen und gibt die komplette Obst-Füllung hinein. Die beiden Enden verschließt man nun mit einem Zahnstocher – besser noch mit einer Rouladen-Nadel – spießt die Ente auf den Drehspieß und fixiert diese mit den Spießgabeln. Jetzt salzt man die Ente von außen noch recht gut bevor die Ente auf den Grill kommt.
2. Ist der Grill eingeregelt, gibt man nun den Wein, den Fond, das Wasser in dem die Trockenfrüchte lagen, sowie das kleine geschnittene Gemüse in die Edelstahl-Schale. Den Spieß mit der Weihnachts-Ente hängt man nun in die Rotisserie ein, schließt den Deckel und wartet ca. 30 Minuten. Denn nun ist es an der Zeit, die Haut mit einer Fleischgabel oder ähnlichen einzustechen, damit das Fett ablaufen kann und sich nicht unter der Haut sammelt. Selbst nach so kurzer Zeit auf dem Grill liegt schon ein wunderbarer Duft in der Luft. Nun braucht man sich eine gute Stunde erstmal gar nicht um die Weihnachts-Ente kümmern. Die gesamte Garzeit der Weihnachts-Ente beträgt rund 2 – 2,5 Stunden, je nach Größe der Ente und Temperatur im Grill. Diese Zeit kann man nutzen, um die gewünschten Beilagen zuzubereiten. Nach einer guten Stunde besprüht man die Ente mit Salzwasser (einfach etwas Salz in Wasser auflösen), damit die Haut schön knusprig wird. Um die Kerntemperatur der Ente und die Grill-Temperatur zu überprüfen, empfiehlt es sich, ein Thermometer (hier GrillEye) zu verwenden und die Ente damit zu verkabeln.
3. Jetzt wird's nochmal kurz hektisch. 5 Minuten vor Erreichen der Kerntemperatur nimmt man die Tropfschale aus dem Grill, schiebt die Kohlekörbe zusammen und knuspert die Haut der Weihnachts-Ente nochmal richtig schön an. Den Sud in der Tropfschale kippt man in einen Topf, entfettet ihn ggf., püriert das Ganze mit einem Mixstab und schmeckt die Sauce nach Belieben mit etwas Pfeffer und Salz ab und hält sie warm. Wer möchte, kann die Soße gerne etwas einreduzieren bzw. mit etwas Speisestärke binden. Wenn die Ente eine Kerntemperatur um die 83°C – 85°C erreicht hat, kann man sie vom Spieß nehmen, tranchieren und mit gewünschten Beilagen, in diesem Fall klassisch mit Rotkohl und Knödeln, der Füllung und der leckeren Soße servieren.