

# PIKANT GEFÜLLTE ENTE MIT APFEL



1. Den Ofen auf 200 °c Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen.
2. Für die Füllung die Äpfel entkernen und die Zwiebel schälen, beides fein würfeln.
3. Für einen intensiven Pilzgeschmack kannst du getrocknete Steinpilze nehmen. Nimm dann 10 g getrocknete Pilze. Weiche sie in einer Schüssel in aufgekochtem Wasser (Wasserkocher) ein und lasse sie mind. 30 Minuten lang stehen.
4. Die Ente mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und das Schwanz-Bürzel wegschneiden. Hier sitzt die Talgdrüse und diese schmeckt bitter. Reibe sie von außen mit etwas Salz ein.
5. Die Bratwurst aus dem Darm drücken. Die rohe Entenleber und die Pilze würfeln, mit der Bratwurst, dem Apfel und der Zwiebel vermischen und mit dem Rosmarin würzen.  
  
Salz und Pfeffer sind nicht nötig, weil die Bratwurst schon gut gewürzt ist.
6. Die Ente mit der Farce füllen. Binde nun die Beine mit Küchengarn eng zusammen.
7. Stelle eine Fettpfanne oder ein Backblech auf den Boden des Ofens. Fülle sie mit etwa 1 L kochendem Wasser. Die Ente mit der Brust nach oben auf einen Rost im Ofen legen und im Backofen 30 Minuten braten lassen.
8. Drehe die Ente nach dieser Zeit um, sodass die Brust nun nach unten zeigt. Weitere 20 Minuten braten. Dabei immer mal mit dem Bratfett aus der Fettpfanne bepinseln. Dazu eignet sich hervorragend eine Bratenspritze.
9. Bestreiche die Ente 10 Minuten vor Ende der Backzeit mit etwas Salzwasser, damit die Haut schön kross wird.
10. Nimm die Ente nach dem Ende der Bratzeit aus dem Ofen und lasse sie noch ca. 10 Minuten lang ruhen.
11. Nun den Bratfond aus der Fettpfanne abschöpfen und in einen Topf geben. Mit einem Löffel den Fond von unerwünschtem Fett befreien.  
  
Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen und je nach Geschmack mit Rotwein, Balsamico-Essig oder Crème fraîche verfeinern.
12. Entnimm vor dem Servieren die Füllung aus der Ente und stelle sie in einem extra Schüsselchen auf den Esstisch oder mische sie der Bratensoße bei.

- 1 Ente mittlere Größe
- 2 Äpfel
- 150 g Bratwurst roh
- 50 g Steinpilze oder Champignons
- ½ Zwiebel
- 1 Entenleber
- Entenschmalz oder Butterschmalz
- 1 großzügige Fingerspitze Rosmarin
  
- Salz und Pfeffer
- Rotwein Balsamico-Essig oder Crème fraîche zum Verfeinern des Fonds