



# FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

## FEINHEIMISCH – Rezept Dezember 2008

### Schönmoorer Weihnachts-Ente

Von Jochen Strehler, CATERINGKULTUR – Marxen & Strehler GmbH



Die Ente innen und außen mit Meersalz einreiben.

2 Äpfel & 2 Zwiebeln vierteln (Äpfel nicht schälen), mit Salz & Pfeffer und den frischen Kräutern würzen, in die Ente füllen; diese dann mit Nadel & Faden oder mit Zahnstochern verschließen.

In hohen Bräter setzen, mit ganz leicht gesalzenem Wasser halbhoch auffüllen. Auf dem Herd zum Kochen bringen und , erst mit der Brust nach unten, anschließend umgedreht, jeweils eine halbe Stunde leise köcheln lassen. Ente herausnehmen, den Sud abgießen (aufheben!) und kalt stellen – Diese Prozedur kann auch bereits am Vortag erledigt werden!

Ente dann mit der Brust nach oben in den auf nur 120 Grad eingestellten Ofen schieben, etwas entfetteten Fond angießen und ca 2,5 Stunden garen; bis das Keulenfleisch weich ist (mit Fleischgabel – Einstich muss ganz leicht gehen und der austretende Fleischsaft klar sein). In diesem Zustand können Sie die Ente auch mehrere Stunden bei ca 60 Grad warm halten und erst ca eine halbe Stunde vor dem Servieren den Ofen auf 200 Grad hochfahren und die Ente, auf ein flaches Blech oder Rost umgesetzt, knusprig zu Ende bräunen.

Für die Bratensauce in der Zwischenzeit das Suppengemüse und die restlichen Äpfel & Zwiebeln waschen und in kleinen Stücken in einem Topf scharf anrösten, etwas Tomatenmark kurz mitrösten, mit Rotwein ablöschen und dem „Koch-Sud“ der Ente auffüllen. Reduzieren, bis Farbe und Geschmack stimmen und mit etwas angerührtem Mehl nach Gefallen sämig binden.

**Zubereitungszeit:** ca 3 h

**Zutaten** (2 bis 4 Personen - je nach Hunger & Menü:

1 große frische Ente, ca 2 kg  
3 Äpfel (Boskop), 4 Zwiebeln  
Pfeffer, Meersalz, frischer Majoran & Beifuß  
1 Bund Suppengrün, etwas  
Tomatenmark & Rotwein

**Beilagen:**

Klöße und Kohl aller Art, außerdem Preiselbeeren oder frisches Apfelmus

**Weinempfehlung:**

Ein guter Spätburgunder von Martin Tesch (Bezug über Marxen/Wein – Kiel-8881923)

**Tipp!**

*diese Ente bietet Jochen Strehler Weihnachten auch dieses Jahr wieder (neben der seit Jahren bewährten Hummerplatte) in vorbereiteter Version zur „Lieferung nach Hause“ an. Fertig gegart, mit Sauce; nur noch 1 Stunde bräunen, sonst fix und fertig. Im Kieler Umkreis kostenfreie Lieferung, darüber hinaus auf Anfrage. Das komplette Weihnachtsprogramm bitte abfragen unter <jochen@cateringkultur.de>*