

# Ente mit Honigglasur

## Ingredients

---

2 kg Ente, ganz  
Salz & Pfeffer  
100 g Zwiebel, grob gewürfelt  
1 l Geflügelbrühe  
**Für die Sauce:**  
100 g Zwiebel, grob gewürfelt  
100 g Kartotte, gewürfelt  
80 g Sellerie, gewürfelt  
1 EL Agavendicksaft  
1 EL Tomatenmark  
1 TL Paprikapulver, mild  
150 ml Rotwein  
150 ml Portwein  
1 Knoblauchzehe  
20 g Butter  
20 g Mehl  
1 EL Honig



## Method

---

1. Die Flügel der Ente am ersten Gelenk abtrennen. Eventuelle Innereien entnehmen und das Geflügel innen und außen waschen und trocken tupfen. Rundum würzen, ebenfalls innen.
2. Die Ente mit den Zwiebelwürfeln füllen. Keulen mit einer Bratenschnur zusammen binden. Die Brühe im Bräter zum Kochen bringen die Ente zufügen und im vorgeheizten Backofen bei 150° C, mit geschlossenem Deckel, 2,5 Stunden garen.
3. Die Ente aus dem Ofen nehmen. Nach kurzer Abkühlung die Füllung entnehmen und die Keulen und Brust auslösen. Die Karkasse (Entenknochen) stückig zerkleinern.
4. Den Fond in einen Topf (ø 20 cm) abgießen.  
Zum Entfetten schief halten. So lässt sich sehr gut mit Hilfe des Topfbodens die Dicke der Fettschicht erkennen. Topf in dieser Position halten und das Fett vorsichtig in einen Schöpflöffel rinnen lassen (220 - 250 ml Fett)
5. Mit zwei Löffeln des Entenfettes die Knochenstücke scharf anbraten. Die Gemüswürfel zufügen und ebenfalls gut bräunen lassen. Tomatenmark, Paprikapulver und Agavendicksaft zufügen und

unter rühren rösten. Mit Rotwein und Portwein zu je einem Drittel ablöschen und einreduzieren lassen. Sobald die Flüssigkeit verdampft ist und erneut brauner Ansatz am Boden entsteht, den Vorgang noch zwei mal wiederholen. Mit dem Entenfond den dunkelbraunen Saucenansatz aufgießen, ablösen und eine Stunde köcheln lassen.

---

**6.** Die Sauce abpassieren und auf 500 ml einreduzieren lassen. Mehl und Butter verkneten. Je nach Bedarf die Hälfte oder die gesamte Mehlbutter zur heißen Sauce geben und unter Rühren darin auflösen. 3 Minuten köcheln lassen. Knoblauch fein schneiden und die Sauce mit Salz, Pfeffer, 1 EL Honig und etwas Portwein abschmecken.

---

**7.** Backofen auf Grillfunktion, 180 °C vorheizen.  
Die vier Entenstücke mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen.  
5 Minuten gratinieren. 1 EL Honig mit 3 EL Sauce verrühren. Den Grillvorgang unterbrechen und die Entenstücke damit bepinseln. Erneut 5 - 7 Minuten grillen. Dabei immer wieder kontrollieren.

---

**8.** Tipp: Geduld bei der Saucenherstellung lohnt sich letztlich enorm für Geschmack und Farbe der Sauce.

---

**Source: Armin A. Auer (4 servings)**

---