

Ente mit Ingwer-Apfel-Sauce

(6 Personen)

1 Ente von 6 Pfd.
3 Boskopäpfel
1 Flasche Cidre
400 g gekochte Kastanien
1 EL fein gehackter Ingwer
1 EL grüner Pfeffer
½ TL Barbecue-Grillgewürz (Tandori Masala)
Salz

Nieren- und sonstiges sichtbares Fett der Ente entfernen, klein schneiden und in einer Pfanne auslassen, Grieben rausnehmen und Schmalz zur späteren Verwendung aufheben. Ente innen mit Salz, zerstoßenem Pfeffer und Barbecue einreiben, mit den Kastanien füllen und verschließen. Mit der Brust nach oben in einen mit etwas Cidre angefeuchteten Bräter setzen und bei 200° in den Backofen schieben. Nach und nach den restlichen Apfelwein bis auf etwa 0,1 l angießen. Nach 2 Stunden rausnehmen, Ente beiseite stellen, Fonds durch Aufkochen lösen und abgießen. Restlichen Cidre in den Bräter, Ente wieder rein, die geschälten, geviertelten und entkernten Äpfel und Ingwer dazu und wieder in den Backofen schieben. Fonds im Eisbad rasch abkühlen und eventuell kurz in die Gefriertruhe stellen; entfetten. Nach ½ Std. Garprobe machen (die Garzeit kann aber auch bis zu 3 Std. betragen) und, wenn nichts mehr rosa fließt, Ente mit Salzwasser bestreichen. Nach weiteren 10 min rausnehmen, Äpfel zum entfetten Fonds geben, eventuell zerdrücken, aufkochen, abschmecken und zur Ente servieren.