

# Ente à l'Orange



## Zutaten

1 küchenfertige Ente (ca. 1,3 kg)  
3 unbehandelte Orangen  
1 EL Orangenlikör  
250 ml brauner Fond

1 EL Speiseöl  
1 Zweig Thymian  
Zucker, Salz und Pfeffer

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 190–200 °C vorheizen.
2. Die Ente waschen, abtrocknen und innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben.
3. In einem Bratentopf Öl erhitzen und die Ente mit dem Rücken nach unten hineinlegen. Den Topf auf dem Rost in den Backofen schieben und 1–1½ Stunden braten. Von Zeit zu Zeit die Ente unterhalb der Flügel anstecken, um das Fett ausbraten zu lassen.
4. Die Orangen waschen und abtrocknen. Dünne Streifen von der Schale abschälen und die von der restlichen Schale befreiten Orangen in Spalten teilen. Den dabei austretenden Saft auffangen.
5. Die gegarte Ente tranchieren und die Stücke auf einer vorgewärmten Platte warm stellen.
6. Für die Sauce das Bratfett bis auf einen kleinen Rest abgießen und den Bratensatz mit Fond ablöschen. Anschließend Orangenspalten, -schale und -likör hinzugeben und etwas einkochen lassen.
7. Thymian waschen und trocknen. Die Blätter vom Stiel zupfen, fein hacken und in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.