



Ente mit Feigen

*1 küchenfertige Ente
(etwa 1 1/2 kg)*

unter fließendem kaltem Wasser abspülen,
trockentupfen, innen mit

*Salz
frisch gemahlenem Pfeffer*

einreiben, mit dem Rücken nach unten auf den
Rost auf einen mit Wasser ausgespülten Brä-
ter legen, auf die untere Schiene in den vorge-
heizten Backofen schieben

während des Bratens ab und zu unterhalb der
Flügel und Keulen in die Ente stechen, damit
das Fett besser ausbraten kann, nach etwa 30
Minuten das angesammelte Fett abschöpfen,
sobald der Bratensatz bräunt, etwas

heißes Wasser

hinzugießen, die Ente ab und zu mit dem Bra-
tensatz begießen, verdampfte Flüssigkeit nach
und nach ersetzen

Ober-/Unterhitze:

200-220 °C (vorgeheizt)

Heißluft:

180-200 °C (nicht vorgeheizt)

Gas:

Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Bratzeit:

Etwa 1 3/4 Stunden

die gare Ente erkalten lassen, den Bratensatz
durch ein Sieb gießen, entfetten

1 Teel. Gelatine

gemahlen, weiß

1 Eßl. kaltem Wasser

mit

anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehen las-
sen, unter den noch heißen Bratensatz rühren,
so lange rühren, bis sie gelöst ist, den Braten-
satz mit Salz, Pfeffer würzen

1 Eßl. Portwein

unterrühren, kalt stellen

das Brustfleisch der Ente vom Knochen lösen,
in Scheiben schneiden, wieder auf das Kno-
chengerüst legen, auf einer Platte anrichten

4-6 frische Feigen

abspülen, abtropfen lassen, kreuzförmig ein-
schneiden, etwas auseinanderbiegen, um die
Ente herumsetzen, den erkalteten, festgewor-
denen Bratensatz in Würfel schneiden, mit auf
die Platte geben, mit

Zitronenmelisse

garnieren.