

## Das Geheimnis der besten Bauern- (oder Weihnachts-) Ente

aufgedeckt von Starkoch Eckart Witzigmann, veröffentlicht mit der freundlichen Genehmigung von Herrn Witzigmann  
in der Ausführung von Thomas Gries

aus/nach: Süddeutsche Zeitung Magazin (Datum: unbekannt) / Eckart Witzigmann  
Erstauführung: 24.12.2001 mit meinen Eltern, für meinen Vater Peter

Zutaten für 4 Personen:

Bauernente, zirka 2,6 kg;  
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer. Majoran;  
200 g geschälte Maronen  
140 g Muskatkürbis und  
70 g geschälter Knollensellerie in 1 cm großen Stücken,  
20 g Amaretti  
2 x je 10 g Butter  
100 ml Wasser.  
1 Stück Würfelzucker  
200 ml Apfelsaft  
je 1 Msp. Muskat, Zimt und Nelkenpulver, 1 TL brauner Zucker,  
2 EL Grand Marnier  
ca. 180 g weiße Zwiebeln  
1 Stück mehliges Kartoffel in 2 cm dicken Scheiben  
2 EL Honig  
1 Schalotte  
2 EL Rotweinessig  
Balsamico.

Arbeitsvorgang:

Wasser und Würfelzucker karamellisieren, darin 10 g Butter, geschälte Maronen und Selleriewürfel andünsten, mit Apfelsaft bedecken, Prise Salz zufügen, zugedeckt langsam weich köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

10 g Butter und 1 TL brauner Zucker in einer Teflonpfanne hellbraun aufschäumen lassen. die Kürbiswürfel darin rasch anbraten. Mit Muskat, Nelke, Zimt, Salz. Pfeffer würzen, mit Grand Marnier ablöschen und gänzlich einkochen lassen. Maronen, Kürbis und die zerkleinerten Amaretti vermengen.

Ente waschen, trockenreiben. Innen mit Salz. Pfeffer und Majoran kräftig würzen, Maronenfüllung hineingeben und mit Rouladennadeln oder Bindfaden schließen. Von außen mit Salz einreiben.

Geeignete Bratpfanne einen Zentimeter hoch mit Wasser aufgießen, den kleingehackten Hals, Flügelknochen, Kartoffel- und Zwiebelscheiben in der Mitte platzieren, darin die Ente auf der Schenkelseite in den vorgeheizten Ofen (160 Grad) schieben, nach ca. 40 Minuten auf die andere Keulenseite drehen und nochmals ca. 35 Minuten unter mehrmaligem Übergießen weiter braten lassen. Stets das Fett abschöpfen und mit wenig kochend heißem Wasser angießen. Weiche Kartoffelscheiben herausnehmen und später mit servieren. Ente mit einer feinen Nadel an den fetten Stellen mehrmals einstechen. Sauce abschöpfen.

Nach 1 Stunde die Hitze auf 180 Grad erhöhen. Bratzeit je nach Größe ca. 2,5 Stunden. Die Ente ist gar, sobald sich die Schenkel weich anfühlen. Aus der Pfanne nehmen, mit der Brustseite nach oben auf einem Gitter platzieren und heiß stellen. 15 Minuten ruhen lassen, danach 10 Minuten starke Oberhitze, damit die Ente knusprig wird. Der Trick: Ente zwischendurch und am Ende mit Honig und Rotweinessig einpinseln! Bratensatz mehrmals einkochen lassen, mit Wasser lösen, passieren. Es sollte etwas Fett dabei sein! Entenleber und -herz klein schneiden, etwas fein geschnittene Schalotte, 1 Prise Majoran, Salz, Pfeffer, 1 Spritzer Balsamico im Entenfett rasch anbraten und zum Schluss der Sauce beigegeben. Ente in Stücke schneiden, einen Löffel von der Maronenfüllung anlegen, Sauce angießen. Dazu ein luftiges Selleriepüree sowie Feldsalat mit schwarzen Trüffeln oder gebratenen belgischen Chicoree servieren.