



5 Entenrezepte und Zubereitungsmethoden

by Joscha Bastians



Wir zeigen euch gleich 5 unterschiedliche Rezepte für die perfekte Weihnachtsente und dass mit 5 verschiedenen Zubereitungsmethoden und allen Grillgeräten, von Gasgrill, über Smoker, bis hin zum Keramikgrill.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Für allen Enten gilt im ersten Schritt das Gleiche. Erstmal müssen sie geprüft werden, ob noch Reste von Federn tastbar sind und dann mit der Hand oder einer [Pinzette](#) entfernt werden. Dann den Bürzel zwischen den Beinen abschneiden, denn dieser enthält Talkdrüsen, die nicht besonders gut schmecken und überschüssiges Fett in diesem Bereich rausziehen.
 - bitte kein Fett abschneiden, damit nicht ins Fleisch oder die Haut geschnitten wird

Dann den vorderen Teil der Ente einmal anschauen und nur so viel Haut am Hals belassen, wie zum Schließen des Halses benötigt wird.

Zum Schluss die Flügel in der Mitte abtrennen, diese können für die Sauce verwendet werden, denn auf dem Grill würden sie einfach nur verbrennen.

Sous Vide Ente:

- Diese wird bei ca. 80°C für 6 Stunden im Sous Vide Bad gegart
- Nach diesen 6 Stunden benötigt die Ente noch Röstaromen, also Farbe von Außen, entweder auf dem Gasgrill für 10-30min oder mit einem Bunsenbrenner, wenn man es schneller hinbekommen möchte.
- Die Ente auf dem Gasgrill bei 180-200°C mit Röstaromen versorgen für ca. 20-25min. Ihr könnt auch nach 15min mit dem Bunsenbrenner nachhelfen.
- Wenn ihr möchtet könnt ihr unter der Ente eine Schale mit den Abschnitten und Gemüse platzieren, die den heruntertropfenden Saft auffängt und die perfekte Sauce für eure Ente bietet.

Ente Klassisch (in einer Brine eingelegt):

Die Brine vorbereiten, hierfür die oben genannten Zutaten ins Wasser geben,

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Pinzette
- Kernthermometer & Einstechthermometer
- Messer
- Geflügelschere
- Rotisserie evtl.
- Sous Vide Stick evtl.
- Zahnstecher und/oder Garn

Zutaten: 2-4 Portionen

Unsere Lieblingssaucen und Gewürze findet ihr auf: www.grillgoods.de

| Menge | Lebensmittel |
|----------------------|--|
| 1 | Ente (bei allen) |
| etwas | Salz (bei fast allen) |
| | Klassisch (in Brine) |
| ca. 4L | Wasser |
| 120g | Salz |
| 60g | Zucker |
| Etwas | z.B. Pfefferkörner, einige Zweige Thymian und Rosmarin |
| | Roadkill |
| 1 Packung | Butter |
| 2 EL | Salz |
| 1 1/2EL | Paprikapulver |
| ½ EL | Zwiebel- und |
| ½ EL | Knoblauchgranulat |
| etwas | Frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer |
| | Füllung (1 Ente) |
| 2 | Äpfel |
| 1 | Zwiebel |
| Großer Schuss | Öl |
| Messerspitze bis 1TL | Chilipulver |
| 2 EL | Apfelessig |
| 2 EL | Ahornsirup |
| etwas | Salz |

Tipps:

die muss vollständig mit Wasser bedeckt sein, ggf. noch etwas Wasser ergänzen. Das Salz entspricht einer 3%igen Salzlake, also ideal für längeres Einlegen. Nun die Ente für 24-48 Stunden darin einlegen.

Bevor die Ente befüllt wird ordentlich trocken tupfen und die Beeren / Kräuter überall entfernen.

Die Öffnung am Hals mit der Haut verschließen und aufrecht die Rückseite nach oben stellen. Im Anschluss die Ente mit der Füllung (siehe unten) befüllen. Anschließend mit Salz von beiden Seiten würzen.

Den Grill vorheizen, dazu bei einem 4 Brenner die äußeren Brenner auf volle Stufe stellen, also auf eine Deckeltemperatur von ca. 160°C, falls ihr einen sehr leistungsstarken Grill habt, die äußeren Brenner auf eher mittlere Stufe regulieren. Nach dem Vorheizen die Ente in die Mitte, also in den indirekten Bereich legen und mit einem [Kernthermometer](#) versehen, welches ihr hinter den Flügeln in die Brust einstecht. Nach ca. 1 Stunde auch mit einem [Einstechthermometer](#) nachmessen an anderen Stellen, damit ihr die niedrigste Temperatur besser trifft. Denn nur so wisst ihr, dass die Ente auch überall durch ist. Wenn die Ente ihre 75-80°C an der niedrigsten Stelle erreicht hat und die Haut wie gewünscht ist, ist die Ente fertig.

Wenn ihr möchtet könnt ihr unter der Ente eine Schale mit den Abschnitten und Gemüse platzieren, die den heruntertropfenden Saft auffängt und die perfekte Sauce für eure Ente bietet.

Garzeit: ca. 100-120min

Rotisserie:

Die Öffnung am Hals mit der Haut verschließen und aufrecht die Rückseite nach oben stellen. Im Anschluss die Ente mit der Füllung (siehe unten) befüllen. Die Ente muss auf der Rotisserie mit Zahnstochern und/oder [Garn](#), damit nicht alles direkt wieder heraus fällt durch die Rotation. Anschließend mit Salz von beiden Seiten würzen.

Den Grill vorheizen, dazu bei einem 4 Brenner die äußeren Brenner auf volle Stufe stellen, also auf eine Deckeltemperatur von ca. 180°C.

Den Spieß der Rotisserie einhaken und die linke Klammer so fixieren, dass die Ente beim Garen wirklich Mittig des Heckbrenners platziert wird. Nun die Ente aufspießen und mit den Forken in die Flügel einstechen, damit diese fixiert sind. Dann die 2. Klammer auf den Spieß schieben und mit den Forken die Schenkel fixieren. Jetzt kann die Rotisserie in den Motor eingehängt und gestartet werden, dazu den Heckbrenner auf volle Stufe einschalten und die Hauptbrenner ausschalten.

Nach ca. 1 Stunde mit einem [Einstechthermometer](#) die Temperatur nachmessen. Wenn ihr dann merkt, dass die Haut noch etwas zu hell ist, gerne die äußeren beiden Brenner auf niedrigster Stufe wieder dazu schalten, damit das Deckelthermometer auf ca. 160°C kommt. Keine Sorge, wenn nur der Heckbrenner eingeschaltet ist, kommt ihr nur auf 90°C, aber habt die Infrarothitze auf die Ente, die nochmal anders wirkt, deshalb sind die 90°C zu Beginn in Ordnung.

Wenn die Ente ihre 75-80°C an der niedrigsten Stelle erreicht hat und die Haut wie gewünscht ist, ist die Ente fertig.

Wenn ihr möchtet könnt ihr unter der Ente eine Schale mit den Abschnitten und Gemüse platzieren, die den heruntertropfenden Saft auffängt und die perfekte Sauce für eure Ente bietet.

Garzeit: ca. 120-150min

Smoker:

Die Öffnung am Hals mit der Haut verschließen und aufrecht die Rückseite nach oben stellen. Im Anschluss die Ente mit der Füllung (siehe unten) befüllen. Anschließend mit Salz von beiden Seiten würzen.

Den Smoker auf 160°C regulieren, die Roste abbürsten, wenn ihr ein Ablagerost habt, dieses entfernen und die Ente mittig im Smoker mit der Brustseite nach oben platzieren. Ein [Kernthermometer](#) hinter den Flügeln in die Brust einstechen und 90min getrost auf dem Smoker garen lassen. Nach ca. 1 Stunde auch mit einem [Einstechthermometer](#) nachmessen an anderen Stellen, damit ihr die niedrigste Temperatur besser trifft. Denn nur so wisst ihr, dass die Ente auch überall durch ist. In den letzten 15min die Temperatur auf 200°C stellen, damit die Haut nochmal etwas Kruste bekommt.

Wenn die Ente ihre 75-80°C an der niedrigsten Stelle erreicht hat und die Haut wie gewünscht ist, ist die Ente fertig.

Garzeit: ca. 120-150min

Road Kill Style:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great



Die Ente längs der Wirbelsäule mit der [Geflügelschere](#) einmal auftrennen und im Anschluss die gesamte Wirbelsäule entfernen, also auf der anderen Seite ebenfalls abtrennen. Die Ente auf die Schnittseite drehen und im Bereich der Brust einmal flach drücken.

Alle Gewürze für den Rub miteinander vermischen und die Ente von Außen/Innen überall ordentlich würzen. Zum restlichen Rub die weiche Butter hinzufügen und ordentlich vermengen, damit wir eine Gewürzbutter für unter die Haut haben. Nun die Haut etwas vom Fleisch lösen und die Grillbutter darunter verteilen.

Wir bereiten diese Methode auf dem Keramikgrill vor (ist bei selber Temperatur auch auf dem Gasgrill möglich). Den Grill auf 160°C bis maximal 180°C Umluft (Deckeltemperatur) einregulieren. Beim Keramikgrill die Deflektor Steine unbedingt ergänzen auf der untersten oder mittleren Stufe, damit die Ente eher indirekte Hitze von unten bekommt und von beiden Seiten gleichmäßiger gart. Die Roste auf die oberste Ebene stellen.

Beim Gasgrill die äußeren beiden Brenner einschalten und die Ente nach dem Vorheizen, auf die gewünschte Deckeltemperatur, in der Mitte platzieren. Die Ente in die Mitte des Keramikgrills, auf die Innenseite legen und erst am Ende in den letzten 15min also nach ca. 45-60min auf die Hautseite drehen, damit diese nochmal etwas mehr Kruste bekommt.

Wenn die Ente ihre 75-80°C an der niedrigsten Stelle erreicht hat und die Haut wie gewünscht ist, ist die Ente fertig.

Wenn ihr möchtet könnt ihr unter der Ente eine Schale mit den Abschnitten und Gemüse platzieren, die den heruntertropfenden Saft auffängt und die perfekte Sauce für eure Ente bietet.

Garzeit ca. 60-90min

Füllung:

1. Zwiebeln und Äpfel grob würfeln ca. 1x1 bis 2x2cm
2. Zwiebeln im [Dutch Oven](#) mit dem Öl anschwitzen und anschließend mit dem Ahornsirup ablöschen. Den Ahornsirup kurz einreduzieren und dann mit dem Apfelessig ablöschen. Im Anschluss die geschnittenen Äpfel und das Chilipulver hinzugeben. Das Ganze weiter einköcheln, bis es etwas zähflüssiger wird und mit Salz abschmecken.

