

Gegrillte Ente (campingtauglich)

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Ente à ca. 1,8–2 kg (ohne Innereien)
 - 2 Äpfel (Boskop)
 - 3 Frühlingszwiebeln
 - 4 EL Sojasauce
 - 1 EL Honig
 - 2 EL Sherry
 - 3 EL Orangensaft
- Sauce:*
- 250 ml Orangensaft
 - 2 EL Rohrzucker
 - 80 g Butter (eiskalt)
 - Pfeffer, Salz

Zubereitung

1. Die Ente waschen, trocken tupfen und überschüssiges Fett aus dem Bauchraum entfernen. Die Haut dann rundum mit einem Holzstäbchen einstechen. Innen und aussen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Äpfel schälen und in Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und in Scheiben schneiden, mit den Apfelstücken mischen und die Ente damit füllen. Die Öffnung zustecken oder zunähen.
2. Die vorbereitete Ente auf einen Grillspieß stecken und fixieren.
3. Aus Orangensaft, Sherry, Sojasauce, Honig und Cayennepfeffer eine Marinade zubereiten und die Ente damit einpinseln.
4. Die Ente im Gasgrill rotierend ca. 2 Stunden oder auch etwas länger grillen, dabei eine tiefe Fettpfanne unterstellen und den Bratensaft auffangen. Immer wieder mit der Marinade bestreichen.
5. Für die Sauce den Rohrzucker in einer Kasserolle kurz karamellisieren lassen und mit dem Orangensaft ablöschen. Nun etwa 8 EL vom Bratensaft dazugeben und die Menge ungefähr auf die Hälfte einkochen lassen. Die Hitze herunterschalten. Nun die eiskalte Butter in Flocken geschnitten unter die Sauce schlagen, nicht wieder aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die fertige Ente am Stück servieren und bei Tisch tranchieren. Die Sauce und – wer mag – den restlichen Bratensaft dazu reichen.

Tipps & Tricks

Die Beilagen sind Geschmackssache - Rotkohl und Knödel wären klassisch, beim Camping tut es auch frisches Baguette und ein Salat.