

Rotierte Ente vom Nappi

Um den neuen Gasgrill von allen Seiten kennenzulernen, müssen wir natürlich auch alles ausprobieren. Am Wochenende war die Rotisserie, der Drehspieß an der Reihe. Wir hatten schon seit langem mal wieder Lust auf eine Ente, allerdings sind diese frisch und aus Freilandhaltung meistens nur im Winter zu bekommen. Aber in der Metro wurden wir in der Gefrierabteilung fündig. Eine Ente aus bäuerlicher Freilandhaltung. Leider kein Bio, aber immerhin kein Käfig- oder Stalltier.



Zur Ente sollte es eine feine Soße geben, und darum habe ich sogleich die Innereien und den Hals mit etwas Gemüse und Zwiebel in meinem neuen Topf von Le Creuset aufgesetzt und angebraten. Die Flügelspitzen, die am Grill sowieso immer verbrennen, waren auch noch mit dabei.



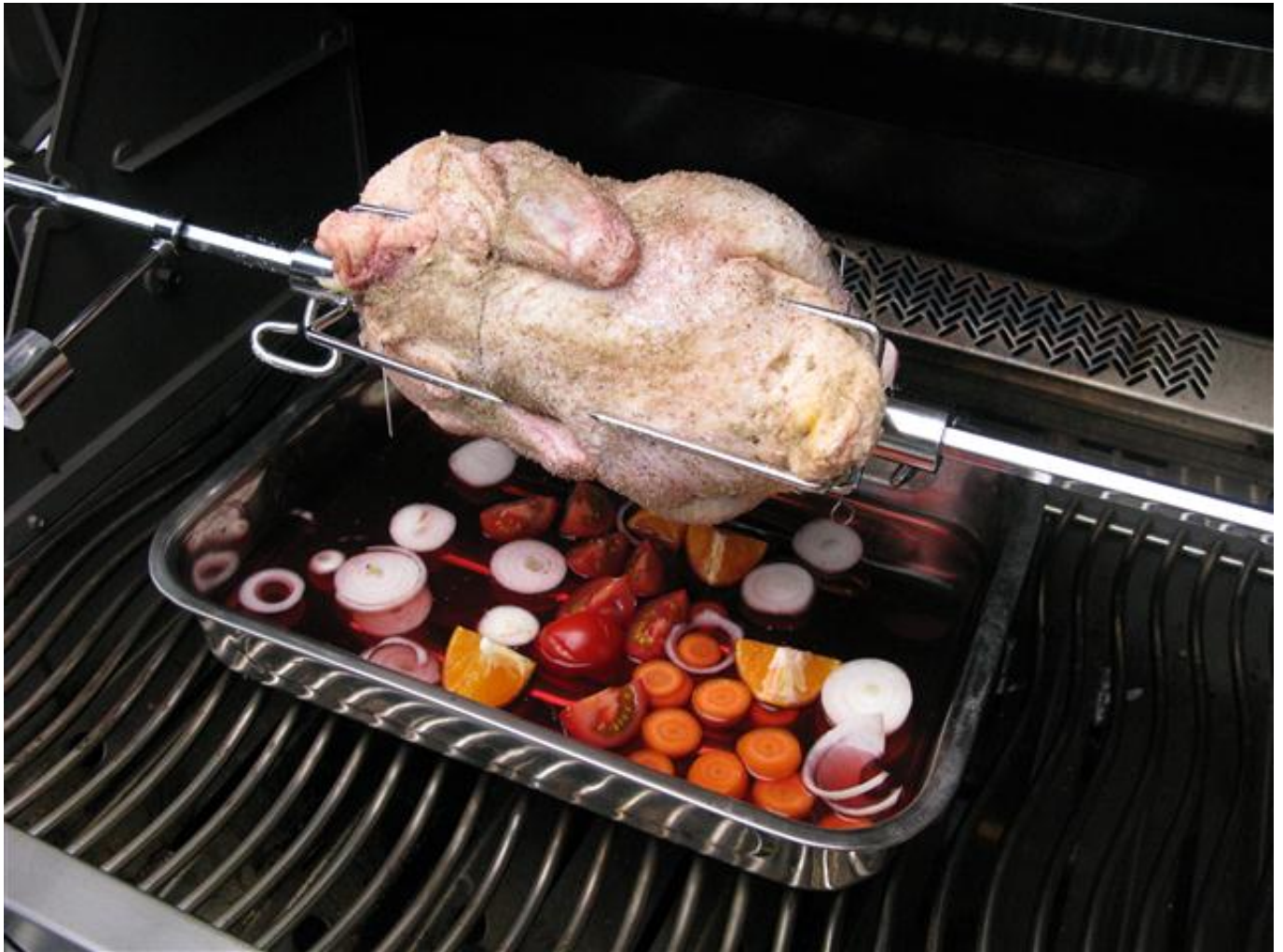
Nachdem alles rundherum schön gebräunt war, das Gusseisen auf Induktion leistet da wirklich gute Arbeit, hab ich mit Gänsefond und etwas Portwein aufgegossen, noch zwei kleine Tomaten dazu und den Soßenansatz ein paar Stunden köcheln lassen, dabei hin und wieder etwas Wasser nachgegossen.



Klassischerweise fülle ich meine Enten immer mit Zwiebeln und Äpfeln, gestern ist noch eine Mandarine mit reingewandert. Vor dem Füllen hatte ich die Ente innen mit Salz gewürzt.



Nachdem die Bauchhöhle mit Rouladennadeln und Küchengarn verschlossen wurde, wurde die Ente zusammengebunden, auf den Spieß gesteckt, mit den Haken fixiert, von außen mit Salz, Pfeffer und Beifuß eingerieben, dann konnte sie auf dem Grill platziert und austariert werden. Der Drehspiel von unserem Grill ist so richtig stabil und wertig gearbeitet. Da hängt absolut nichts durch. In der Tropfschale unter der Ente waren ebenfalls Zwiebeln, Karotten, etwas Tomate und Mandarine, dann Wasser und Portwein. In dieser Schale fangen wir den Bratensaft auf, die Flüssigkeit geht am Ende mit in die Soße. Markus hat den Drehspieß dann angeschlossen und den Backburner vom Nappi gestartet. Zuerst auf voller Leistung, bis die Ente leicht angeröstet war, dann runtergeregelt.



Zur Halbzeit sieht das Vögelchen schon richtig gut aus und duftet noch viel besser.



Zwischendurch verbrannte mir in der Küche meine Soße, weil ich die Power vom Gusseisen unterschätzt hatte (das passierte mir mit dem Bräter aus der gleichen Serie übrigens auch), aber ich konnte das gut retten und den Topf leicht wieder reinigen.

Eine Stunde vor dem Essen fing ich mit den Nudeln an. 300g Mehl (Pastamehl von Barilla), etwas Salz und 3 Eier von glücklichen Hühnern in der Küchenmaschine schnell zusammenmixen. Die Mischung muss für die Kenwood Pasta Fresca so krümelig trocken sein, es war sogar noch etwas zu feucht, und ich musste mit zusätzlichem Mehl aushelfen.



Die Pappardelle gingen mal wieder gar nicht durch sondern klebten zusammen, also dann doch wieder auf die S-Form zurückgegriffen und Nudeln in unterschiedlichster Länge durchgelassen. Zwischendurch immer mal mehlen, damit sie nicht zusammenhängen.



Zur Soße im Topf kam dann noch der Sud aus dem Grill, die Soße hab ich dann ein paar Minuten einkochen lassen. Etwas Salz dazu, mehr war gar nicht nötig, der Geschmack war genial.



Nach 2,5 Stunden auf dem Grill hat Markus die Ente runtergenommen. Knusprige Haut und das Fleisch fiel beim Zerlegen vom Knochen. Genau so muss das sein.



Zusammen mit den Nudeln und dieser genialen Soße ein absolutes Traumessen.

