Nah&Frisch



Fotos: Melina Kutelas Rezepte: Alexander Höss-Knakal | Professional

Rosa gebratene Entenbrust, Rotkraut-Serviettenknödel, Orangensauce und Kohlsprossen

Griaß di Rezepte | Geflügelgerichte | Weihnachten | Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Für die Serviettenknödel das Toastbrot in circa 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel in Butter glasig anschwitzen, Milch zugeben. Eier, Zwiebel, Petersilie, Salz und Muskat zum Knödelbrot geben und gut vermengen. 20 Minuten ziehen lassen. Die Masse auf Frischhaltefolie möglichst glatt aufstreichen, dann einen Streifen Rotkraut darauf verteilen und straff einrollen. Anschließend in Alufolie packen, zu einer Rolle formen und fest verschließen. Im knapp siedenden Wasser circa 30 Minuten garen. Für das Rotkraut Zwiebel in Butter anschwitzen, Rotkraut und Apfel zufügen, Zucker leicht karamellisieren. Mit Rotwein, Orangensaft und Essig ablöschen. Preiselbeeren, Lorbeer und Nelken zugeben. Zugedeckt circa 45–60 Minuten weich schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Entenhaut rautenförmig einschneiden, das Fleisch nicht verletzen. Mit Salz würzen. Mit der Hautseite in eine kalte Pfanne legen. Langsam erhitzen und circa 8–10 Minuten auslassen, bis die Haut goldbraun ist. Wenden und 2 Minuten auf der Fleischseite braten. Butter, Thymian und Knoblauch zugeben und die Brust damit aromatisieren. Bratensatz mit Orangensaft und Geflügelfond ablöschen, einkochen lassen, dann den Honig zugeben. Mit der kalten Butter abbinden. Kohlsprossen putzen. In Salzwasser 5–6 Minuten blanchieren, in Butter schwenken. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Die rosa aufgeschnittene Entenbrust mit den Kohlsprossen, Orangensauce und Kresse anrichten.

Tipp: Das Rotkraut ist für dieses Rezept etwas zu viel bemessen, daher kann man dazu auch gesondert Rotkraut servieren oder dieses einfrieren.

Zutaten

- 2 Entenbrüste
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 Zweige Thymian
- 1 Knoblauchzehe, angedrückt
- 1 EL Butter

Rotkraut:

- 800 g Rotkraut, fein geschnitten
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 EL Butter
- 1 Apfel, gerieben
- 100 ml Rotwein
- 100 ml Orangensaft
- 2 EL Preiselbeeren
- 1 EL Rotweinessig
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Zucker

Knödel:

- 300 g Toastbrot
- 200 ml Milch
- 3 Eier
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Butter
- 2 EL Petersilie, gehackt
- Salz, Muskat

- 300 g Kohlsprossen
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Muskat
- Sauce:
- 100 ml Orangensaft, frisch gepresst
- 100 ml Geflügelfond
- 1 TL Honig
- 30 g kalte Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Kresse