

Enten-Brust mit Lebkuchen-Soße, Chili-Vanille-Spitzkohl

Für 2 Personen

1 Entenbrust, a 400 g	200 g Süßkartoffeln	2 Lebkuchen
1 Spitzkohl	1 Schalotte	1 rote Chilischote
1 Orange	1 Zitrone	1 Vanilleschote
1 EL flüssiger Honig	200 ml Rotwein	100 ml Bratenfond
200 ml Sahne	30 ml Whisky	Zucker
Speisestärke	Butter	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Entenbrust waschen und trocken tupfen. Die Haut der Entenbrust kreuzweise einschneiden. Etwas Wasser circa ein Zentimeter hoch in eine Pfanne gießen. Die Entenbrust hineingeben und aufkochen. Wenn das Wasser verdampft ist, brät die Entenbrust in ihrem eigenen Fett weiter. Sobald die Haut knusprig ist, die Ente wenden und weiter braten. Anschließend in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Die Lebkuchen zerbröseln. Den Spitzkohl in kleine Stücke schneiden. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, die Kerne herauskratzen und in Würfel schneiden. Die Schale der Orange reiben. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin anbraten. Den Zitronensaft, Whisky, und eine Prise Zucker in die Pfanne geben und köcheln lassen. Das Ganze so lange kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Butter in der Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Das Vanillemark und die Chiliwürfel zugeben. Den Spitzkohl zugeben und anschwitzen. Mit der Sahne ablöschen und circa sieben Minuten köcheln lassen. Das Bratenfett abgießen und anschließend den Honig zufügen. Mit dem Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Den Bratenfond zugeben und mit Salz, Pfeffer und der Orangenschale abschmecken. Die Ente aus der Alufolie nehmen, aufschneiden und auf Tellern anrichten. Den Spitzkohl neben der Ente anrichten. Die Lebkuchensoße über die Ente geben und servieren.

Silke Wingens am 07. Dezember 2010