

Enten-Brust mit Rosenkohl und Kürbis-Kartoffel-Talern

Für zwei Personen

2 Entenbrüste, à 150 g	150 g Rosenkohl	200 g Kartoffeln
1 Hokkaidokürbis	1 Zitrone	1 Muskatnuss
1 Ei	3 EL Orangenmarmelade	4 EL Honig
200 ml Rotwein, trocken	2 EL Beifuß, gerebelt	Mehl, Pflanzenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 100 bis 120 Grad-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und reiben. Den Kürbis ebenfalls halbieren und entkernen. Eine Hälfte zurück behalten. Die andere Hälfte, schälen und reiben. Die geriebenen Kartoffeln und den Kürbis und mit etwas Mehl und dem Ei vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und portionsweise knusprig ausbraten. Die Zitrone auspressen. Die Haut Entenbrust kreuzweise einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, einer Mischung aus Honig, Beifuß und vier Esslöffeln Zitronensaft einstreichen und scharf anbraten. Anschließend im Backofen weiter garen. Den Rosenkohl putzen und in Salzwasser bissfest garen. Aus dem Kürbis Kugeln ausstechen und in den letzten Minuten des Garvorgangs zum Rosenkohl geben. Anschließend in zerlassener Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Bratensatz mit Rotwein lösen und reduzieren, Orangenmarmelade und etwas Butter zu einer Soße binden und abschmecken. Die Entenbrust mit dem Rosenkohl, den Kürbiskugeln und den Kürbis-Kartoffel Talern auf einem Teller anrichten.

Arno Asmus am 07. November 2012