

# Knusprige Enten-Brust auf Kraut-Beet mit Kartoffeln

## Für zwei Personen

2 Entenbrüste	8 Kartoffeln, klein	$\frac{1}{2}$ Weißkohl
100 g Butter	Sojasauce	süße Chilisauce
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salz kochen lassen. Die Entenbrust waschen, trocken tupfen und einschneiden. Anschließend die Entenbrust, auf der Hautseite zuerst, in einer heißen Pfanne mit Butter scharf anbraten. Nun die Entenbrust in den Backofen legen. Den Weißkohl waschen und mit dem Gemüsehobel feinhobeln. Nun das Kraut in einem Topf mit etwas Öl anbraten, salzen und dünsten lassen. Die garen Kartoffeln durch ein Sieb geben und halbieren. Anschließend eine Pfanne mit Öl erhitzen und die in Hälften geschnittenen Kartoffeln darin braten. Das Kraut mit der Sojasauce und der Chilisauce abschmecken. Die Entenbrust in Tranchen schneiden und mit dem Krautsalat auf einem Teller anrichten, die Kartoffeln dazulegen und servieren.

Karin Pehböck am 21. November 2013