

# Enten-Brust, Rotwein-Orangen-Jus, Vanille-Chili-Spitzkohl

**Für zwei Personen**

**Für die Entenbrust:**

200 g Entenbrust                      Fleur de Sel                      schwarzer Pfeffer

**Für den Spitzkohl:**

1 Spitzkohl                              1 Chilischote                      1 Vanilleschote  
50 ml Sahne                              Zucker                              Salz, Pfeffer

**Für die Kartoffel-Plätzchen:**

200 g mehligk. Kartoffeln              1 Zwiebel                              1 Bund glatte Petersilie  
1 EL Grieß                                  1 Ei                                      Salz  
schwarzer Pfeffer

**Für die Sauce:**

250 ml Rotwein                              350 ml Wildfond                      50 g Butter  
1 Orange                                      Salz                                      schwarzer Pfeffer

Gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Den Backofen auf 130 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Pfanne ohne Fett erhitzen.

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und im Salzwasser weichkochen.

Die Entenbrust waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne ohne Fett knapp zwei Minuten auf der Hautseite scharf anbraten, die Fleischseite in der Zwischenzeit mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Entenbrust mit einem Pfannenwender drehen und auch die Fleischseite kurz anbraten. Nun auf die Seiten drehen, so dass alle Seiten der Ente Hitze bekommen. Anschließend für 25 Minuten bei 130 Grad im Ofen auf den mittleren Rost legen.

Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen. Eine Orange waschen und eine kleine Menge Schale abreiben. Anschließend die Orange halbieren und entsaften. Die Orangenschale und den frisch gepressten Orangensaft hinzugeben und einköcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln etwas auskühlen lassen.

Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Diese anschließend in einer Pfanne erhitzen, fein gehackte Petersilie hinzufügen, die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen. Danach die ausgekühlten Kartoffeln zu einer Masse pressen und mit der Zwiebel- Petersilie Masse vermengen. Mit etwas Muskat abschmecken und gegebenenfalls eine kleine Menge Grieß dazugeben. Die Masse auf mehliertem Backpapier zu einer Rolle formen und kalt stellen.

Zwischendurch nach der Ente schauen und aufpassen, dass die Sauce nicht zu weit einreduziert. Diese abschmecken, eine Flocke Butter hinzugeben und bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Nun den Spitzkohl in feine Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern. Anschließend in etwas Öl anbraten. Die Chilischote waschen, entkernen und in sehr feine Streifen schneiden. Zum Spitzkohl geben und diesen mit etwas Sahne ablöschen. Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Beides zum Spitzkohl geben und kurz köcheln lassen. Schote wieder herausnehmen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffelmasse in drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und diese kurz in Öl anbraten. Den Spitzkohl auf den vorgewärmten Teller geben, die Entenbrust tranchieren und gemeinsam mit den. Kartoffel-Kräuter-Plätzchen und der Sauce anrichten und servieren.

Tim Biebighäuser-Becker am 29. April 2015