

Enten-Brust mit Speck-Knödel und Apfel-Rotkohl

Für zwei Personen

Für die Entenbrustfilet:

2 Entenbrustfilets à 200 g	2 Schalotten	1 EL Johannisbeergelee
1 EL Butter	75 ml Rotwein	150 ml Entenfond
1 TL getrockneter Rosmarin	$\frac{1}{2}$ EL Mehl	Salz, Pfeffer

Für den Apfelrotkohl:

1 Kopf Rotkohl	1 Zwiebel	1 Apfel
1 EL Apfelessig	50 ml Rotwein	$\frac{1}{2}$ EL Zucker
1 Lorbeerblatt	2 Nelken	$\frac{1}{2}$ TL Zimt
25 g Schweineschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Speckknödel:

6 Scheiben Toastbrot	100 g Speckwürfel	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
2 Eier	150 ml Milch	1 $\frac{1}{2}$ EL glatte Petersilie
Salz, Pfeffer		

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Apfel-Rotkohl den Rotkohl putzen, waschen, vierteln, Strunk entfernen und etwa den halben Kopf fein hobeln. Zwiebel abziehen, Apfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. Jeweils zur Hälfte klein würfeln. Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Äpfel mit Zucker darin andünsten. Den Rotkohl zugeben und Essig angießen. Etwa fünf Minuten dünsten und mit 125 Milliliter Wasser und Rotwein ablöschen. Zimt, Nelken und Lorbeer hinzugeben und circa 20 Minuten köcheln lassen.

Für die Speckknödel Toastbrot in grobe Würfel schneiden. Milch darüber gießen und für 5 Minuten quellen lassen. Zwiebel abziehen, grob hacken und mit Speck in einer Pfanne kurz anbraten. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Eier, Salz, Pfeffer, Petersilie, Speck und Zwiebeln zu dem eingeweichten Brot geben und gut vermischen. Knödel formen und in einem Topf mit Salzwasser circa 15 Minuten köcheln lassen.

Für die Ente die Entenbrustfilets waschen, trockentupfen, auf der Hautseite rautenförmig einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In eine kalten Pfanne auf der Hautseite einlegen und Herd hochstellen. Sobald das Fett austritt sieben Minuten kross braten. Wenden und auf der Fleischseite drei Minuten weiter braten. Entenbrüste aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und im Ofen weitere zwölf Minuten nachgaren.

Für die Sauce Schalotten abziehen, klein würfeln und Rosmarin fein hacken. Mit Butter in einer Pfanne dünsten und mit Pfeffer würzen. Mehl hinzufügen und Entenfond und Rotwein angießen. Gelee dazugeben und mit einem Schneebesen kräftig rühren. Fünf Minuten einkochen lassen. Die Entenbrustfilets auf Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln und mit Speckknödeln und Apfel-Rotkohl servieren.

Benedikt Strehle am 14. Dezember 2015