

# Enten-Brust, Servietten-Knödeln, Rotkohl, Orangen-Soße

**Für zwei Personen**

**Für den Serviettenknödel:**

3 altbackene Brötchen	1 Zwiebel	125 ml Milch
1 Ei	1 EL Butter	1 Bund glatte Petersilie
Muskat	Salz	Pfeffer

**Für die Entenbrust:**

2 Entenbrust, à ca. 200 g	2 Orangen	50g Cranberries
10g Butter	100ml Orangensaft	Salz
Pfeffer		

**Für den Rotkohl:**

1 halben Rotkohl (ca. 250g)	1 Apfel	1 Zwiebel
10g Butter	4 EL schwarze Johannisbeerkonfitüre	50g Balsamicoessig
250g Gemüsefond	1 TL Zucker	Salz
Pfeffer		

Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rotkohl waschen, den Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Apfel ebenfalls waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Rotkohlstreifen und Apfel und dazugeben. Etwas Gemüsefond (circa 50 Milliliter) für die Orangensauce zurück behalten. Den Rotkohl mit dem restlichen Gemüsefond ablöschen, kurz aufkochen und dann die Hitze reduzieren. Johannisbeerkonfitüre und Balsamicoessig hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Serviettenknödel ein Ei mit Milch, Muskat, Salz und Pfeffer verquirlen. Die altbackenen Brötchen zerbröseln und die Menge über die Brötchenwürfel gießen und ziehen lassen. Zwiebel abziehen, fein hacken und in einer Pfanne in Butter glasig dünsten. Etwas abkühlen lassen und über die Semmelmasse geben. Petersilie waschen und fein hacken. Zwei Esslöffel der Petersilie unter die Semmelmasse heben. Masse auf Frischhaltefolie verteilen und zu einer Rolle formen. Rolle in Alufolie wickeln. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Semmelknödelrolle darin etwa 20 Minuten garen.

Die Entenbrust auf der Hautseite kreuzweise einschneiden und beide Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Entenbrust darin erst auf der Fettseite scharf anbraten, dann wenden. Anschließend mit der Fettseite nach oben in eine feuerfeste Form geben und im Backofen etwa 20 Minuten weiter garen. Die Pfanne mit dem Bratfett beiseite stellen. Entenbrust aus dem Ofen nehmen und etwas ruhen lassen. Eine Orange auspressen. Bratensaft abschöpfen und zusammen mit dem Orangensaft (100 Milliliter) und der restlichen Brühe (50 Milliliter) in die beiseite gestellte Pfanne der Entenbrust geben und aufkochen. Hitze reduzieren und Cranberries dazugeben. Sauce auf die Hälfte einkochen lassen. Die andere Orange filetieren, die Filets in die Sauce geben und etwas ziehen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Serviettenknödel aus der Folie nehmen und in circa zwei bis drei Zentimeter dicke Stücke schneiden.

Entenbrust in Tranchen aufschneiden. Entenbrust mit Serviettenknödeln und Rotkohl auf Tellern anrichten und servieren.

Ursula Grönig am 14. März 2016