

Enten-Brust mit Rotkohl und Brezen-Knödel

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste, à 250 g	1EL Honig	1EL Weißwurstsenf
0,5 TL Sambal-Oelek	Salz	Pfeffer

Für den Rotkohl:

$\frac{1}{2}$ kg Rotkohl, im Ganzen	25 g Schweineschmalz	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Äpfel	$\frac{1}{2}$ EL Zucker	1 EL Branntweinessig
2 EL Rotwein	125 ml Wasser	$\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt
1 Nelke	1 TL Mehl	Salz

Für die Brezenknödel:

125 g Laugenstangen	1 Ei	125 ml Milch
1 Muskatnuss	1 Stiel Petersilie, glatte	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
2 EL Butter	Salz	Pfeffer

Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen, mit der Haut nach unten in einer Pfanne langsam anbraten. Das Fett abgießen und die Entenbrüste wenden, von der Fleischseite vier Minuten bei starker Hitze braten. Honig, Senf und Sambal Oelek miteinander verrühren. Die Haut damit einpinseln, in den kalten Ofen schieben, Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze einschalten und die Entenbrust insgesamt 20 Minuten braten.

Rotkohl vierteln, Strunk entfernen und fein hobeln. Apfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und fein schneiden. Zwiebel abziehen, würfeln und in einer Pfanne im Schmalz zusammen mit Zucker und den Äpfeln andünsten. Rotkohl hinzugeben und sofort Essig darüber gießen, damit es die schöne Farbe erhält. Für zehn Minuten zugedeckt dünsten. Mit Wasser aufgießen, Salz, Nelke und Lorbeerblatt dazugeben. Alles nochmals etwa zugedeckt 25 Minuten dünsten lassen und gegebenenfalls mit Mehl binden und Rotwein abschmecken.

Für die Brezenknödel Salz von den Laugenstangen entfernen, Stangen klein schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter andünsten. Petersilie fein hacken. Das Ei in die Milch geben und mit dem Stabmixer verquirlen. Mit Muskatnuss würzen. Eiermilch über die Brezen geben, Petersilie und Zwiebel unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Einen Bogen Alufolie ausbreiten, darauf einen Bogen Frischhaltefolie legen und die Knödelmasse längs darauf verteilen. Die Masse zuerst in die Frischhaltefolie wickeln, dann die Alufolie wie eine Wurst zusammenrollen. Enden fest zusammendrehen. Die Brezenknödel in fast kochendem Wasser etwa 20 Minuten ziehen lassen. Knödel auswickeln und in ca. 1,5 cm Scheiben aufschneiden. Anschließend in restlicher Butter anbraten.

Entenbrust schräg aufschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rotkohl und Brezenknödel auf Tellern anrichten und servieren.

Benjamin Pluskwik am 21. September 2016