

Enten-Brust, Orangen-Füllung, Rotkohl, Semmelknödel

Für zwei Personen

Für die Ente:

2 weibl. Entenbrüste	1 Orange	100 g gekochte Maronen
2 Nelken	1 Zimtstange	1 Sternanis
100 ml Orangenlikör	100 ml Orangensaft	100 ml Geflügelfond
100 ml Rotwein	Meersalz	Pfeffer

Für den Rotkohl:

500 g Rotkohl	1 Zwiebel	1 Apfel
200 ml Rotwein	100 ml Apfelessig	50 g Johannisbeermarmelade
50 g Gänseschmalz	20 ml Trüffelöl	frischer Trüffel
Pfefferkörner	Salz	Pfeffer

Für die Semmelknödel:

3 altbackene Brötchen	30 g getrocknete Steinpilze	1 Zwiebel
1 Ei	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	15 g Butter
100 ml Milch	Muskat	Salz, Pfeffer

Backofen auf 150 C Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Entenbrust auf der Hautseite leicht einritzen und an der Seite im Fleisch eine Tasche zum Füllen einschneiden.

Für die Füllmasse Maronen klein schneiden. Orangen waschen, von der Schale Zesten abziehen, danach die Orangen filetieren. Maronen, Orangenfilets, abgeriebene Orangenschale und Orangenlikör vermengen. Die Füllmasse in die Ente geben und mit einem Zahnstocher verschließen. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen. Die Ente auf der Hautseite ohne Fett fünf Minuten scharf anbraten. Das ausgetretene Fett abgießen und kurz auf der Fleischseite weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und 15 bis 20 Minuten im Backofen garen.

Die heiße Pfanne mit Rotwein ablöschen und den Orangensaft und den Fond hinzugeben. Nelken, Zimtstange und Sternanis dazu geben und Einkochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Gegebenenfalls mit kalter Butter abbinden.

Für den Rotkohl Zwiebel häuten und fein würfeln. Äpfel schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Gänseschmalz in einem Topf erhitzen, Zwiebel- und Apfelwürfel darin anschwitzen. Den Strunk des Rotkohls entfernen und den Rest fein schneiden. Kohl zu den Äpfeln und Zwiebeln in den Topf geben und mit Rotwein ablöschen. Bei geschlossenem Deckel circa 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Apfelessig hinzugeben und mit Trüffelöl, Johannisbeermarmelade, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Knödel Milch leicht erwärmen. Getrocknete Steinpilze dazu geben. Die trockenen Brötchen in Würfel schneiden und ebenfalls in der lauwarmen Milch einweichen. Etwa fünf Minuten ziehen lassen, dann die überschüssige Milch abgießen und die Brötchen-Pilz-Masse ausdrücken. Zwiebel häuten und klein würfeln. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin anschwitzen und zu der Brötchen-Milch-Masse geben. Ei aufschlagen und hinzugeben. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen, grob hacken und ebenso hinzugeben. Die Masse gut durchkneten und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Die Knödel in siedendem Salzwasser 15 bis 20 Minuten lang ziehen lassen bis sie an die Oberfläche kommen.

Die beschwipste Ente, Trüffelrotkohl und Semmelknödel auf Tellern anrichten, mit etwas Sauce garnieren und servieren.

Tim Biebighäuser-Becker am 29. November 2016