

# Entenbrust, Rotwein-Soße, Kartoffeln, Grünkohl

## Für zwei Personen

### Für den Grünkohl:

500 g Grünkohl	1 Gemüsezwiebel	2 EL Speckwürfel
1 EL Gänseschmalz	1 festk. Kartoffel	Butterschmalz
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für die Kartoffeln:

400 g festk. Kartoffeln	3 – 5 EL Olivenöl	1 – 2 EL weißer Balsamicoessig
-------------------------	-------------------	--------------------------------

### Für die Sauce:

8 Schalotten	100 g kalte Butterwürfel	50 ml Balsamicocreme
50 ml Rotwein	50 ml Entenfond	Butter, Portwein, Honig

### Für die Entenbrust:

2 weibl. Entenbrüste à 250-300g

### Für den Grünkohl:

Grünkohl putzen und in kochendem Salzwasser 3 – 5 Min blanchieren. Zwiebel abziehen und würfeln.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Zwiebelwürfel zusammen mit den Speckwürfeln darin anschwitzen. Grünkohl hinzufügen und alles schmoren lassen. Eine rohe Kartoffel reiben und zum Binden dazugeben. Gänseschmalz einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

### Für die Kartoffeln:

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, halbieren und im Salzwasser gar kochen.

Anschließend die Kartoffeln abschütten und auf einem Teller mit einer Gabel auseinander brechen. Die zerbrochenen Kartoffeln in eine kleine Schüssel geben und mit Olivenöl übergießen. Mit Balsamico abschmecken und nochmals verrühren.

### Für die Sauce:

Schalotten abziehen und klein schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Mit Entenfond und Rotwein ablöschen, 5 Minuten einkochen lassen. Balsamico-Creme hinzufügen. Mit Portwein, Balsamico-Creme und Honig abschmecken. Zum Schluss kalte Butterwürfel mit dem Schneebesen unterrühren.

### Für die Entenbrust:

Den Ofen auf 130 Grad vorheizen.

Entenbrüste parieren und die Haut rautenförmig einschneiden. In einer Pfanne ohne Fett circa 6 – 7 Minuten von beiden Seiten goldbraun anbraten. Anschließend im Backofen für weitere 10 Minuten ruhen lassen.

Die Entenbrust mit der Schalotten-Rotwein-Sauce übergießen, zusammen mit den Kartoffeln und dem Grünkohl auf einem Teller anrichten und servieren.

Thomas Klose am 30. Januar 2017