

Enten-Brust mit Apfel-Rotwein-Soße, Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

1 weibl. Entenbrust	Salz	Pfeffer
---------------------	------	---------

Für die Sauce:

1 Apfel	1 Zwiebel	20 g Butter
1 EL Zucker	2 EL Rum	100 ml Rotwein
120 ml Fond	Salz	Pfeffer

Für die Rosmarinkartoffeln:

500 g kleine Kartoffeln	2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin
1 unbehandelte Zitrone	1 EL Honig	2 EL Öl
Salz	Pfeffer	

Für den Rosenkohl:

30 g Speck	200 g Rosenkohl	1 kleine Zwiebel
Salz	Pfeffer	

Für die Entenbrust:

Backofen auf 130 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Entenbrust salzen und pfeffern und mit der Hautseite in die kalte Pfanne legen. Pfanne auf den Herd stellen und Entenbrust auf der Hautseite etwa 5 Minuten scharf anbraten, drehen und eine Minute scharf anbraten.

Danach im Backofen warm halten. Pfanne mit Bratensatz für den späteren Gebrauch beiseite stellen.

Für die Sauce:

Apfel schälen, entkernen und fein würfeln. Zwiebel häuten und fein hacken.

Zwiebel und Apfel im Bratensatz der Ente anbraten und mit Zucker karamellisieren. Mit Rum und Rotwein ablöschen, mit Fond aufgießen und einköcheln. Kurz vorm Servieren mit kalter Butter abbinden und mit dem Pürierstab aufmixen.

Für die Rosmarinkartoffeln:

Kartoffeln waschen und ungeschält im Ganzen im gesalzenem Wasser gar kochen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarinnadeln abzupfen, klein schneiden und mit dem Öl vermengen. Knoblauch abziehen, klein hacken und ebenfalls unter das Öl mengen.

Eine Pfanne erhitzen und die gekochten Kartoffeln hineingeben. Das Ölgemisch unterheben und anbraten. Etwas Zitronenschale abreiben.

Die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer, Honig und etwas Zitronenabrieb abschmecken. Alles gut durchschwenken und von der Platte ziehen.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl vom Strunk entfernen und die Blätter abzupfen. Zwiebel häuten und fein hacken. Speck ebenfalls fein würfeln. Speck und Zwiebeln in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Rosenkohlblättchen dazu geben und gut durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Entenbrust in Tranchen schneiden und zusammen mit den Rosmarinkartoffeln und dem Rosenkohl anrichten, Sauce dazu reichen und servieren.

Alex Reitinger am 23. April 2019