

# Barbarie-Enten-Brust, Spargel, Rotkohl-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Entenbrust:**

2 kl. Barbarie-Entenbrüste     $\frac{1}{2}$  TL grobes Meersalz    Pfeffer

**Für die Glasur:**

90 g Honig    30 ml Balsamico                    30 ml Sojasauce  
1 Zitrone, Saft

**Für den Rotkohlsalat:**

$\frac{1}{2}$  Rotkohl    2 Navel-Orangen                    3 Lauchzwiebeln  
 $\frac{1}{4}$  Bund Petersilie                                    6 Zweige Minze                    3 EL getr. Cranberrys

**Für das Dressing:**

1 Orange, Saft                                        3 EL Rapsöl                            2 EL Rotweinessig  
2 EL weißer Balsamico                            Meersalz                                Pfeffer

**Für den Spargel:**

6 Stangen grüner Spargel    Pfeffer                                    Salz

**Für die Entenbrust:** Den Gasgrill vorheizen.

Die Entenbrüste waschen und mit Küchenkrepp trockentupfen.

Überhängende Haut und überschüssiges Fett abschneiden. Mit einem scharfen Messer die Haut rautenförmig einschneiden. Die Entenbrüste gleichmäßig salzen und pfeffern. Bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel 4 Minuten grillen.

**Für die Glasur:** In einem kleinen Topf die Zutaten für die Glasur auf hoher Stufe unter Rühren aufkochen, die Hitze herunter stellen und sanft köcheln lassen. Sirupartig bis auf etwa die Hälfte einkochen lassen.

Die Entenbrüste wenden, mit 2 EL der Glasur bestreichen und bis zum gewünschten Gargrad weitergrillen.

Die Ente vom Grill nehmen und einige Minuten nachziehen lassen. Das Entenfleisch quer in  $1 \frac{1}{4}$  cm dicke Scheiben schneiden und mit der Marinade bestreichen.

**Für den Rotkohlsalat:** Den Rotkohl waschen, einige Blätter abnehmen und beiseite legen. Mit dem Gemüsehobel den Kohl in dünne Streifen schneiden. Die Rotkohlblätter auf dem Grill grillen. Die Blätter auch in Streifen schneiden.

Die Orangen vorsichtig filetieren und etwas Saft auffangen. Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Die getrockneten Cranberrys grob zerhacken.

Den gehobelten Kohl, Orangen, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Minze und Cranberrys in eine große Schüssel geben.

**Für das Dressing:** Aus Orangensaft, Essig, Balsamico und Öl ein cremiges Dressing anrühren und dieses mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Rotkohlsalat vermischen.

**Für den Spargel:** Die holzigen Enden vom Spargel schräg abschneiden und Spargel mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem Grill gar grillen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dietmar Kraus am 29. Mai 2019