

# Enten-Brust, Orangen-Soße, Quark-Knöpfe, Rotkohl-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Ente:**

2 Entenbrustfilets	2 Schalotten	2 Orangen
50 ml Portwein	50 ml Rotwein	200 ml Hühnerfond
1 TL getrock. Thymian	1 TL Tomatenmark	1 EL Butter
1 TL Mehl	Salz	Pfeffer

**Für die Quark-Knöpfe:**

125 g Weizenmehl	125 g Magerquark	2 Eier
1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz

**Für den Rotkohl-Salat:**

$\frac{1}{4}$ Rotkohl	$\frac{1}{2}$ Granatapfel	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
6 Walnusskerne	1 EL Walnussöl	1 EL Rotweinessig
1 TL Zucker	1 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

**Für die Ente:**

Den Ofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Entenbrust auf der Hautseite rautenförmig einschneiden und beidseitig mit Salz würzen. Mit der Hautseite in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze knusprig braten, danach für kurze Zeit wenden und auf der mittleren Schiene auf einem Rost etwa 20 bis 25 Minuten garen.

Nach der Garzeit vor dem Servieren ein paar Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce das Entenfett aus der Pfanne gießen und die Butter schmelzen. Schalotten klein schneiden und in der Butter andünsten.

Tomatenmark hinzugeben und mit Port- und Rotwein ablöschen.

Orangen auspressen. Saft der Orangen hinzugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Hühnerfond und Abrieb einer halben Orange zur Sauce geben und nach Geschmack mit Mehl abbinden. Mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Quark-Knöpfe:**

Mehl, Quark, Eier und eine Prise Salz zu einem zähen Teig verkneten.

Einen Topf mit kochendem Wasser mit ausreichend Salz würzen und den Teig mithilfe eines Knöpflehobels formen und solange kochen, bis die Teigbällchen an der Wasseroberfläche schwimmen. Danach herausnehmen. Knöpfe vor dem Anrichten in Butter anbraten. Petersilie abbrausen, hacken und hinzufügen.

**Für den Rotkohl-Salat:**

Rotkohl in feine Streifen hobeln, salzen und mit einem Handschuh kräftig kneten. Walnüsse grob hacken und ohne Öl in einer Pfanne rösten.

Granatapfelkerne auslösen und zum Rotkohl geben. Mit beiden Ölen, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. 5/6 der Walnüsse unter den Salat heben und mit Petersilie abschmecken.

Die restlichen Walnüsse und ein paar Granatapfelkerne zum Garnieren nutzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Bokop am 03. Dezember 2019