

# Enten-Brust, Dunkelbier-Soße, Rotkohl, Kartoffel-Klöße

## Für zwei Personen

### Für die Ente:

2 Entenbrüste à 250 g                      Butterschmalz                      Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

2 Karotten                                      ½ Sellerieknolle                      1 Zwiebel  
500 ml Dunkelbier                              400 ml Geflügelfond                      1-2 TL Tomatenmark  
Butter    Gänseschmalz                              gemahl. Kümmel  
Salz    Pfeffer

### Für den Rotkohl:

1 kleiner Rotkohl                              2 süß-säuerliche Äpfel                      1 Zwiebel  
500 ml Apfelsaft                              Apfelessig                              Gewürznelken  
1-2 Lorbeerblätter                              1 Zimtstange                              Gemahlener Zimt  
Gänseschmalz                                      Zucker                                      Salz, Pfeffer

### Für die Kartoffelklöße:

700 g vorw. festk. Kartoffeln                      4 Toastbrot-scheiben                      1 Ei  
300 g Mehl    Butter    Muskatnuss  
Salz    Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Weißbier

## Für die Ente:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Eine Pfanne mit wenig Butterschmalz erhitzen. Entenbrüste waschen, trockentupfen und auf der Hautseite einschneiden. Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in die heiße Pfanne legen und gut anbraten.

Anschließend kurz wenden und auf der Fleischseite anbraten. Für ca. 10- 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren in Scheiben schneiden.

## Für die Sauce:

Sellerieknolle und Karotten schälen. Zwiebel abziehen. Sellerie, Karotten und Zwiebel klein schneiden, in der Pfanne mit etwas Gänseschmalz anschmoren, in der zuvor die Entenbrüste gebraten wurden.

Tomatenmark dazu geben und mit Dunkelbier und Geflügelfond ablöschen. Kümmel dazu geben und einreduzieren lassen. Sauce ggf. mit etwas Butter montieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für den Rotkohl:

Zwiebel abziehen, Apfel schälen und beides in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel und Äpfel mit Gänseschmalz in einem Topf anschwitzen.

Rotkohl putzen, vierteln, Strunk entfernen und mit einem Hobel fein hobeln, dann zu der Zwiebel und den Äpfeln in den Topf geben und kurz erhitzen. Alles mit Apfelsaft und den Apfelessig ablöschen und Nelken, Lorbeerblätter und die Zimtstange hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten schmoren lassen und immer wieder umrühren. Je nach Geschmack noch etwas Apfelsaft oder essig nachgießen. Abschließend mit Salz, Pfeffer und gemahlene Zimt abschmecken, die Nelken und das Lorbeerblatt sowie die Zimtstange aus dem Rotkohl nehmen und servieren.

## Für die Kartoffelklöße:

400 g Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in kochendes Salzwasser geben und

weichkochen. Restliche Kartoffeln schälen, im Kreuz einschneiden und mit einer feinen Reibe reiben. Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Butter goldbraun rösten und anschließend zur Seite legen. Die gekochten Kartoffeln unter kaltem Wasser abschrecken und durch eine Kartoffelpresse zu den geriebenen Kartoffeln drücken. Ei trennen und das Eigelb zur Kartoffelmasse geben. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Anschließend so viel Mehl hinzugeben, dass ein formbarer, aber immer noch leicht klebriger Kartoffelteig entsteht. Aus dem Kartoffelteig kleine Klöße formen und das angeröstete Toastbrot in die Mitte drücken. Die geformten Klöße in leicht siedendes, nicht kochendes Wasser geben und so lange garen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Dann die Klöße weitere 3-5 Minuten ziehen lassen. Auf dem Teller platzieren und mit den restlichen Toastbrotwürfeln dekorieren.

**Für die Garnitur:**

Weißbier in ein Weißbierglas füllen und zum Essen servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Robin Hergel am 23. November 2020