

Enten-Brust mit Rotkohl und Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

1 Entenbrust	3 Zweige Thymian	3 Zweige Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffelstampf:

200 g mehlig. Kartoffeln	1 Ei	100 g Butter
500 ml Sahne	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Rotkohl:

$\frac{1}{4}$ Rotkohl	1 Zwiebel	350 g Apfelmus
100 g Johannisbeergelee	2 Nelken	2 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt	2 EL Balsamicoessig	Schweineschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 EL Johannisbeergelee	1 EL Apfelmus	1 EL Butter
30 ml Apfelsaft	Salz, Pfeffer	

Für die Entenbrust:

Den Ofen auf 160 Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrusthaut rautenförmig einschneiden. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Entenhaut mit Kräutern, Salz und Pfeffer einreiben und auf der Hautseite in einer Pfanne anbraten.

Wenden und andere Seite ebenfalls anbraten. Anschließend für 20 Minuten in den Ofen geben. Fünf Minuten vorm Servieren den Ofen auf 70 Grad runterschalten und Ente ziehen lassen.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser weichkochen und anschließend abgießen. Butter hinzufügen und unterrühren. Ei aufschlagen und trennen. Eigelb und Sahne zu den Kartoffeln geben. Eine Prise Muskat reiben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles zusammen stampfen.

Für den Rotkohl:

Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Rotkohl waschen und ebenfalls in Streifen schneiden. In einem Topf mit Schweineschmalz andünsten. Nelken, Wacholderbeeren, Balsamicoessig und Lorbeerblatt hinzugeben. Apfelmus und Johannisbeergelee hinzugeben und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

In der Entenpfanne mit Bratensatz die Butter, Jannisbeergelee und Apfelmus erhitzen. Mit Apfelsaft ablöschen und etwas von dem Rotkohl einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend durch ein Sieb passieren.

Lothar Bednarz am 15. September 2022