

Enten-Brust, Orangen-Soße, Rotkohl-Butter-Püree, Brösel

Für zwei Personen

Für die Ente:

1 Entenbrust, mit Haut 100 g Butter Salz
Pfeffer

Für das Püree:

$\frac{1}{2}$ Rotkohl 1 große festk. Kartoffel 500 ml Gemüsefond
250 g Butter 1 Muskatnuss 1 Zimtstange
2 Nelken Salz Pfeffer

Für den frittierten Rotkohl:

100 g Rotkohl in Streifen Öl Salz

Für die Sauce:

20 ml Gin 1 Orange 100 g Butter
Salz Pfeffer

Für die Brösel:

5 Spekulatius-Kekse 1 Vanilleschote 50 g Butter

Für die Ente: Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrust abspülen, trocknen, parieren und überstehende Fetthaut abschneiden. Mit einem sehr scharfen Messer (eine Rasierklinge oder ein Teppichmesser eignen sich am besten!) die Haut rautenförmig einschneiden, Fleischseite dabei aber nicht verletzen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft. Entenbrust Zimmertemperatur annehmen lassen, damit sich das Fleisch beim Braten nicht zusammenzieht.

Entenbrust ohne Fettzugabe in einer beschichteten Pfanne bei nicht zu hoher Hitze auf der Hautseite langsam so lange ausbraten, bis die Haut schön braun und etwa nur noch 3 oder 4 mm dünn ist. Dabei immer wieder das ausgetretene Fett abgießen. Brust auch auf die Seiten stellen, damit sich die Fleischfasern verschließen. Zum Schluss ganz kurz die Fleischseite anbraten. Butter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend die Brust auf dem Backofenrost ca. 20 Minuten im Backofen zu Ende garen.

Für den frittierten Rotkohl: Vom Rotkohl die äußeren Blätter entfernen und in kleinen Stücken im Fond kochen. Kartoffel schälen, in Würfel schneiden und hinzugeben. Die Gewürze in einem Beutel hinzufügen und mitkochen. Rotkohl abgießen und mit Butter zu einem Püree mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die Seite stellen.

Für das Püree: Vom äußeren Krautkopf gleichmäßige Streifen schneiden und in der Fritteuse knusprig anbraten; danach abtropfen lassen und salzen.

Für die Sauce: Orange auspressen und Saft in einem Topf aufkochen lassen. Gin dazu geben und mit der Butter mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Brösel: Spekulatius mit etwas Butter und dem Mark einer Vanilleschote zu einer Paste mixen und bei 200 Grad im Backofen für 6 Minuten ausbacken.

Das Püree in einem Streifen über den Teller streichen, die geschnittene Entenbrust in der Mitte verteilen. Den Panierten Rotkohl am Ende des Pürees anrichten und die Brösel links und rechts verteilen.

Orangen-Sauce angießen und servieren.

Pepe am 30. November 2022