

Enten-Weißkohl-Wickel mit Quitten-Madeira-Soße

Für zwei Personen

Für den Wickel:

200 g Entenbrust mit Haut	6 große Blätter Weißkohl	1 ½ Quitten
1 Orange	1-2 cm Ingwer	Parmesan
Sojasauce	Sesamöl	1-2 Zweige Petersilie
Chili	Öl	Salz
Pfeffer		

Für die Sauce:

½ Quitte	2 Schalotten	50 g Butter
2 EL Sahne	150 ml Madeira	250 ml Entenfond
3 Zweige Thymian	1 EL Zucker	Salz
Pfeffer		

Für die Bohnen:

200 g grüne Bohnen	1-2 cm Ingwer	Salz
Pfeffer		

Für das Topping:

Haut der Entenbrust	½ Quitte	1 Zwiebel
Butter	Zucker	Salz

Für den Wickel:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Weißkohl bzw. die Blätter in heißem Wasser blanchieren, dann kalt abschrecken und trockentupfen.

Die Haut von der Entenbrust entfernen und für den späteren Gebrauch beiseitelegen.

Ingwer schälen und fein schneiden. Petersilie fein hacken. Entenbrust klein würfeln und durch den Fleischwolf drehen. Entenfleisch mit Ingwer und Petersilie vermengen, dann mit geriebenem Parmesan, Sojasauce, Sesamöl, Chili, Salz und Pfeffer würzen. Masse gut durchkneten.

Quitten und Orange schälen und in Scheiben schneiden. Auf die Weißkohlblätter legen, dann die Entenfleischmasse darauf geben und als Roulade einwickeln. Wickel in einer Pfanne in Öl ringsherum anbraten und dann 10 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze im Backofen garen. Wickel ab und an mit dem Fett aus der Pfanne übergießen.

Für die Sauce:

Quitte vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Schalotten abziehen und ebenfalls in Würfel schneiden. Quitten und Schalotten in etwas Butter anbraten. Mit Madeira und Fond ablöschen und mit Thymian, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Sahne zufügen und etwas köcheln lassen. Dann die Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit Butter aufmixen.

Für die Bohnen:

Bohnen putzen und ca. 10 Minuten in mit Salz, Pfeffer und Ingwer gewürzten Wasser kochen, dann abgießen.

Für das Topping:

Haut der Entenbrust klein schneiden. Quitte vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Haut der Entenbrust mit Quittenwürfel, Zwiebelwürfel und Butter anbraten. Mit Salz und Zucker abschmecken. Vor dem Servieren über den Bohnen verteilen.

Hajo Fritsch am 09. November 2023