

Wild-Ente mit Zwiebel-Confit, Rosenkohl, Semmel-Knödel

Für zwei Personen

Für die Wildente:

2 Wildentenbrüste à 200 g Salz Pfeffer

Für das Zwiebelconfit:

3 rote Zwiebeln 100 ml trockener Rotwein 50 ml Entenfond
50 ml dunklen Balsamico 30 g Zucker 1 Lorbeerblatt
1 Sternanis 1 Stange Zimt Öl, Salz

Für den Rosenkohl:

250 g Rosenkohl 1 Orange 2 EL Butter
1 Prise Zucker Salz

Für die Semmelknödel:

1 Laugenbrezel 1 normales Brötchen 1 Zwiebel
1 Ei 50 ml Milch 1 Bund glatte Petersilie
30-50 g Semmelbrösel 1 Muskatnuss Öl, Salz, Pfeffer

Für die Wildente:

Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Die Haut der Ente einritzen und auf der Hautseite in einer heißen Pfanne einige Minuten anbraten bis die Haut knusprig ist. Wenden und kurz auf der Fleischseite anbraten. Im Ofen für ca. 15 Minuten weitergaren und dann ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Zwiebelconfit:

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und Zwiebeln darin kräftig anbraten. Zucker hinzugeben, kurz karamellisieren lassen und dann mit Rotwein, Fond und Balsamico ablöschen. Lorbeerblatt, Zimt und Anis hinzufügen und die Flüssigkeit auf mittlerer Hitze einige Minuten reduzieren lassen. Vor dem Servieren die Gewürze herausnehmen, mit Salz abschmecken.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl putzen und halbieren. In Butter anbraten und kurz vor Ende der Garzeit mit Salz abschmecken. Orange unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und die Schale reiben. Orangenabrieb hinzugeben. Ggf. mit Zucker abschmecken.

Für die Semmelknödel:

Zwiebel abziehen, würfeln und mit Öl in einer Pfanne anbraten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen.

Brezel und Brötchen in kleine Würfel scheiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Mit Ei und Milch in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen und gut durchkneten.

Einige Minuten ziehen lassen und zum Schluss die abgekühlten Zwiebeln untermischen. Sollte die Masse zu weich sein, Semmelbrösel unterheben.

Die Masse in kleine Knödel formen und in Alufolie wickeln. 6 Minuten in siedendem Wasser ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Annika Boden am 18. November 2021