

Enten-Brust mit Maronen-Füllung, Spitzkohl-Schupfnudeln

Für 4 Personen

4 Schalotten	50 g Speck	1 EL Butter
60 g Kastenweißbrot	100 g gegarte Maronen	1/2 Bund Kerbel
1/2 Bund glatte Petersilie	2 Eier	Meersalz, Pfeffer
4 Entenbrüste à ca. 120g	100 ml Rotwein	100 ml roter Portwein
200 ml Geflügeljus	2 g tasmanische Pfefferkörner	1 EL Speisestärke
250 g Spitzkohl	1 Knoblauchzehe	400 g Schupfnudeln
2 EL Rapsöl		

Zwei Schalotten schälen und fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotten anschwitzen, den Speck zugeben, auslassen und anschließend etwas abkühlen lassen. Das Weißbrot ohne Rinde in kleine Würfel schneiden. Maronen ebenfalls würfeln. Petersilie und Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und mit Speckschalotten, Weißbrotwürfeln, Maronen und Kräutern gut vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Entenbrüste parieren, die Haut fein einschneiden und mit dem Messer vorsichtig durch den Mittelpunkt der Brust längsseite schneiden. Die Maronenfüllung in einen Spritzsack geben und vorsichtig in der eingeschnittenen Entenbrust verteilen. Die Entenbrüste in einer Pfanne ohne Fett auf der Hautseite kross anbraten, dann drehen, auf der Fleischseite kurz anbraten und anschließend mit der Haut nach oben auf ein Backofengitter geben und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten garen, anschließend im ausgeschalteten Ofen noch ca. 5 Minuten ruhen lassen. Für die Sauce Rot- und Portwein in einen Topf geben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Geflügeljus zugeben, den Pfeffer im Mörser zerstoßen, zugeben und ebenfalls etwas einkochen. Speisestärke mit 1 EL Wasser anrühren, zur Sauce geben, aufkochen und so die Sauce binden. Anschließend die Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken. Für die Kohlschupfnudeln Spitzkohl putzen, den Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. Die Kohlstreifen kurz im kochenden Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Evtl. auf Küchenpapier trocken tupfen. Zwei Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Schupfnudeln darin goldgelb bräunen. Schalotten, Knoblauch und Spitzkohl zugeben, mit anbraten und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Die Schupfnudeln auf den vorgewärmten Teller verteilen. Die Entenbrust aufschneiden, anlegen und die Sauce angießen.

Michael Kempf 16. November 2012