

Enten-Brust mit geschmortem Rotkohl, Fächer-Kartoffeln

Für 4 Personen

Für den Rotkohl:

1 kg Rotkohl	1 Zwiebel	3 Äpfel
1 Lorbeerblatt	3 Gewürznelken	3 Wacholderbeeren
2 Pimentkörner	60 g Schweineschmalz	Salz
Pfeffer	Zucker	4 EL heller Balsamico-Essig
125 ml Wasser	150 g Brombeergelee	1 EL Kartoffelstärke

Für die Kartoffeln:

60 g Butter	1 kg Kartoffeln, festk.	Salz, Pfeffer
-------------	-------------------------	---------------

Für das Fleisch:

4 Entenbrüste à ca. 150 g	20 ml Hoisin-Sauce (Asia-Würzsauce)	20 g Pflaumenmus (Glas)
20 ml Sojasauce	2 Msp. 5-Gewürze-Pulver	1 Spritzer Tabasco
Salz		

Vom Rotkohl die äußeren, unschönen Blätter entfernen. Dann den Kohlkopf waschen, vierteln, den Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Die Äpfel waschen, schälen, entkernen und würfeln.

Lorbeerblatt, Gewürznelken, Wacholderbeeren und Pimentkörner in einen Teebeutel geben, mit Küchengarnd verschließen, fertig ist ein Gewürzsäckchen.

In einem Topf das Schmalz zerlassen, die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen.

Die Kohlstreifen zugeben und andünsten.

Die Apfelwürfel, das Gewürzsäckchen, etwas Salz, Pfeffer, eine gute Prise Zucker, Balsamico und Wasser hinzufügen und den Kohl zugedeckt ca. 2 Stunden gar dünsten.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln vorbereiten.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine flache Auflaufform mit etwas Butter fetten.

Kartoffeln schälen, waschen und abtropfen lassen. Die Kartoffel mit einem scharfen Messer gleichmäßig ein-, aber nicht ganz durchschneiden, sodass sie zusammenhängend zusammenbleiben.

Die Kartoffeln dicht nebeneinander mit der eingeschnitten Seite nach oben in die Auflaufform legen, salzen, mit Butterflöckchen belegen.

Die Form mit den Kartoffeln in den vorgeheizten Backofen schieben und 50-60 Minuten garen.

Die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden.

Die Entenbrüste mit der Haut nach unten in eine Pfanne geben, die Pfanne erhitzen und bei mittlerer Hitze die Haut knusprig braten. Zusätzliches Fett ist nicht nötig, da es beim Braten austritt.

Sobald die Haut knusprig braun gebraten ist, die Entenbrüste wenden und auf der Fleischseite ca. 2 Minuten braten. Danach zur Seite stellen.

Die Backofen-Temperatur auf 170 Grad reduzieren. (Die Kartoffeln können auch bei der etwas niederen Temperatur weiter gegart werden).

Hoisin-Sauce, Pflaumenmus, Sojasauce, 5 -Spice-Gewürz, Tabasco und 1 Prise Salz in einer Schüssel gut verrühren. Dann die Hautseite der Entenbrüste damit bestreichen.

Die Entenbrüste in eine Auflaufform geben oder in der Pfanne lassen, sofern diese backofengeeignet ist und im Ofen ca. 5 Minuten garen.

Dann die Backofentemperatur auf 100 Grad reduzieren und die Entenbrüste weitere 10 Minuten

ziehen lassen.

Sobald die Kohlstreifen weich gedünstet sind, das Brombeergelee untermischen.

Kartoffelstärke mit 2 EL Wasser vermischen, unter den Rotkohl mischen, kurz köcheln lassen und den Kohl damit binden. Das Gewürzsäckchen entfernen und den Rotkohl nochmals mit Salz, Pfeffer, Zucker und Balsamico abschmecken.

Die gegarten Fächerkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Entenbrüste schräg in Scheiben schneiden und mit Rotkohl und Kartoffeln servieren.

Kevin von Holt am 13. Dezember 2022