

# Enten-Brust, Brezen-Knödel, Rahm-Wirsing, Glühwein-Soße

## Für 4 Portionen

350 g altbackene Brezeln	350 ml warme Milch	1 Bund Petersilie
2 EL Olivenöl	1 mittelgroße Zwiebel	2 Eier
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	1 EL Butter
4 Entenbrustfilets	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
1 Zwiebel	1 EL Butter	1 Prise Zucker
200 ml trockener Rotwein	200 ml Portwein	200 ml Glühwein
3 Orangenscheiben aus Glühwein	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
2 Schalotten	1 Kopf Wirsing	2 EL Butter
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	200 g Sahne
1 Spritzer Zitronensaft		

## Knödelmasse:

Für die Knödel die Brezeln in grobe Scheiben oder Würfel schneiden, in einer großen Schüssel mit der Milch übergießen und 2030 Minuten quellen lassen, zwischendurch die Masse einmal durchrühren. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Mit der Petersilie und den Eiern zu den Brezelstücken geben und das Ganze mit den Händen vorsichtig vermengen. Die Knödelmasse mit Salz und Pfeffer würzen.

## Knödel kochen:

Auf der Arbeitsfläche einen langen Streifen Alufolie ausbreiten, darauf einen Streifen Frischhaltefolie auslegen und diesen leicht einölen. Die Brezelmasse mittig der Länge nach in einem Streifen auf die Folie geben. Die Frischhaltefolie wie ein Bonbon zusammenrollen, dabei die Knödelmasse von den Enden her zusammenschieben und die Enden fest verschließen. Die Rolle in die Alufolie einwickeln und die Enden wieder zusammendrehen. In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen, die Hitze reduzieren und die Knödelrolle im Wasser knapp unter dem Siedepunkt 25 Minuten gar ziehen lassen.

## Entenbrust garen:

In der Zwischenzeit den Backofen auf 100 °C Umluft vorheizen. Für das Fleisch die Haut der Entenbrustfilets schachbrettmusterartig einschneiden. Eine große Pfanne erhitzen. Die Filets mit der Hautseite nach unten ohne zusätzliches Öl darin bei mittlerer Hitze 35 Minuten anbraten, bis die Haut schön gebräunt ist. Die Filets wenden und auf der Fleischseite weitere 23 Minuten anbraten. Die Entenbrust im heißen Ofen 40 Minuten fertig garen, bis die Haut knusprig und goldbraun ist.

## Glühweinsauce:

Währenddessen für die Glühweinsauce die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel mit der Butter in die Pfanne der Entenbrust geben. Die Zwiebel mit dem Zucker bestreuen und bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren glasig schwitzen, dabei wird der Bratensatz der Ente vom Pfannenboden gelöst.

Rotwein, Portwein und Glühwein angießen und die Orangenscheiben dazugeben. Alles aufkochen und die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze einkochen, bis sie leicht andickt. Die Orangenscheiben wieder entfernen und die Sauce noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.

## Wirsing:

Für den Wirsing die Zwiebeln würfeln. Den Wirsing waschen, halbieren, den harten Strunk keilförmig herausschneiden und die Hälften in feine Streifen schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Den Wirsing dazu-

geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne angießen, alles gut durchmischen und bei mittlerer Hitze leicht cremig einkochen.

**Anrichten:**

Die Knödelrolle aus dem Wasser heben, auswickeln und in Scheiben schneiden. Nach Belieben die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Knödelscheiben darin zusätzlich von beiden Seiten kurz anbraten. Die Entenbrustfilets in Tranchen aufschneiden, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Den Wirsing noch einmal mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Entenbrusttranchen mit den Knödelscheiben und dem Rahmwirsing auf Tellern anrichten und mit der Glühweinsauce beträufelt servieren.

Frank Rosin am 16. Dezember 2016