

Enten-Brust mit Pfeffer-Honig, Rotkohl, Knöpfe

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Barbarie-Entenbrüste	2 Schalotten	1 EL Aceto Balsamico
4 EL Honig	Salz	Pfeffer

Für die Knöpfe:

1,5 Scheiben Bauernbrot (Mischbrot)	3 Eier	150 g Mehl
2 Zweige glatte Petersilie	1 TL Lebkuchengewürz	1 EL Butterschmalz
1 EL Butter	1 EL Mineralwasser, spritzig	1 TL Salz, Pfeffer

Für den Rotkohl:

2 EL Wildpreiselbeeren	2 Orangen	$\frac{1}{2}$ Kopf Rotkohl
	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Die Haut der Entenbrüste mit einem Teppichmesser rautenförmig einritzen, mit einer Prise Salz auf der Haut einreiben und mit der Hautseite nach unten in eine kalte, beschichtete Pfanne legen. Die Entenbrüste ohne Öl langsam anbraten. Sobald die Hautseite gut gebräunt ist, auch die Unterseite der Entenbrüste salzen, wenden und kurz anbraten. Die Brüste auf ein Backgitter in die mittlere Schiene des Backofens setzen und etwa 20 bis 25 Minuten rosa garen.

Für den Pfefferhonig die Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit ein wenig Öl hellbraun anschwitzen. Anschließend vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen, mit einem kleinen Schuss Balsamico ablöschen, den Honig dazugeben und mit viel Pfeffer abschmecken.

Die gegarten Entenbrüste aus dem Backofen nehmen, nochmals mit der Hautseite nach unten in eine Pfanne geben und langsam knusprig braten.

Für die Lebkuchenknöpfe die Eier mit einer Prise Salz in einer Schüssel aufschlagen. Mehl unterrühren und mit einem Holzkochlöffel zwei bis drei Minuten kräftig schlagen, bis der Teig Blasen wirft.

Das Bauernbrot fein würfeln und mit etwas Butter in der Pfanne knusprig zu Croutons ausbacken. Petersilie abbrausen und trocken wedeln, fein hacken und zusammen mit den Brotcroutons zum Teig geben. Mit Lebkuchengewürz und Pfeffer abschmecken und vorsichtig einen Schuss spritziges Mineralwasser einrühren.

In einem großen Topf reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und von dem Teig mit einem in heißes Wasser getauchten Teelöffel und dem Handballen kleine Knöpfe abstechen und diese in das kochende Salzwasser gleiten lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Knöpfe etwa drei bis fünf Minuten im heißen Wasser ziehen lassen, herausnehmen, abtropfen und trocken tupfen.

Für den Rotkohl die Orangen schälen und filetieren. Den Rotkohl in feine Streifen schneiden, langsam in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd nehmen. Die Orangenfilets und die Preiselbeeren vorsichtig unterrühren und nochmals abschmecken.

Die Knöpfe in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz knusprig braten, einen Esslöffel Butter zugeben und aufschäumen lassen. Anschließend die Knöpfe auf Küchenpapier abtropfen und zusammen mit dem Rotkohl auf Tellern anrichten. Die Entenbrüste in Tranchen schneiden, darauf setzen und mit dem Pfefferhonig beträufeln.

Alexander Herrmann am 02. Dezember 2016