

# Enten-Brust, Rotkohl-Salat, Rote Bete, Grünkohlblätter

## Für zwei Personen

### Für die Entenbrust:

1 Entenbrust (Barbarie)	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	400 ml Entenfond	50 g kalte Butter
1 Zimtstange	Ggf. Stärke	Salz, Pfeffer

### Für den Rotkohlsalat:

125 g roher Rotkohl	1 EL Weißweinessig	2 EL neutrales Öl
$\frac{1}{2}$ EL Honig	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	Salz, Pfeffer

### Rosenkohl- und Grünkohlblätter:

5-10 Rosenkohl	2 Händevoll frischer Grünkohl	1 EL Butter
Zucker	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 große gekochte rote Bete	125 g Amarenakirschen (Glas)	Wildkräuter
Haselnüsse	Zucker	Salz, Pfeffer

### Für die Entenbrust:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Entenbrust parieren und in einer Pfanne (ohne Fett) zuerst auf der Hautseite dann auf der Fleischseite anbraten. Knoblauch, Rosmarin und Thymian dazugeben. Zurück auf die Hautseite drehen und in einem auf ca. 140-160 Grad vorgeheizten Backofen geben bis eine Kerntemperatur von ca. 55-58 Grad erreicht ist. Kurz ruhen lassen und nach dem tranchieren mit Salz und Pfeffer würzen. Bratensatz zusammen mit Entenfond und Zimt zu einer Sauce einkochen lassen. Zum Schluss mit kalter Butter montieren und ggf. mit Stärke abbinden.

### Für den Rotkohlsalat:

Rotkohl hauchdünn schneiden und mit Essig, Öl, Honig, Salz und Pfeffer verkneten. Evtl. nochmals etwas abschmecken. Kurz vor dem Anrichten einige Koriander-Stiele fein gehackt zugeben.

### Rosenkohl- und Grünkohlblätter:

Vom Rosenkohl nur die äußeren Blätter zupfen, den Grünkohl waschen und ebenfalls zupfen. Beides kurz vor dem Anrichten in einer Pfanne mit etwas Butter, Zucker, Muskatnuss, Salz und Pfeffer karamellisieren/anschwitzen.

### Für die Garnitur:

Rote Bete in ca. 1x1 cm Würfel schneiden und mit passiertem Saft der Amarenakirschen kurz ziehen lassen. Haselnüsse mit Zucker, Salz und Pfeffer in der Pfanne karamellisieren lassen. Wildkräuter zum Garnieren benutzen.

Auf einem Teller abwechselnd Würfel der marinierten, roten Bete und Rotkohlsalat anrichten. Darauf einige Rosenkohl- sowie Grünkohlblätter geben. Daneben eine Tranche der Entenbrust legen und kurz vor dem Servieren mit etwas Sauce der Ente und Sud der Kirsche nappieren.

Über das Gericht Haselnüsse hobeln und mit feinen Wildkräutern dekorieren und servieren.

Robin Pietsch am 02. Dezember 2022