

Enten-Brust à l'orange, Rosenkohl, Rotkrautfleckerl

Für zwei Personen

Für die Rotkrautfleckerl:

¼ Kopf Rotkraut	2 Sch. Kochschinken	1 Ei
20 g Butter	250 ml Rotwein	1 EL Preiselbeermarmelade
100 g Nudelgrieß	Olivenöl	Muskatnuss, Salz

Für die Entenbrust:

2 weibl. Entenbrüste	1 Orange, Abrieb	2 Zweige Rosmarin
5 Wacholderbeeren	Pflanzenöl	Meersalz, Pfeffer

Für die Rosenkohlblätter:

100 g Rosenkohl	10 g Butter	10 g Mandelstifte
Muskatnuss	Salz	

Für die Orangensauce:

4 Orangen, Filets, Saft	1 rote Zwiebel	10 g Butter
4 cl Bitterorangenlikör	100 ml Entenfond	Speisestärke

Für die Rotkrautfleckerl:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aus Nudelgrieß, Ei, Olivenöl, Salz und geriebener Muskatnuss einen glatten Nudelteig kneten. Hierbei nur ganz wenig Wasser hinzufügen und gründlich kneten, sodass der Teig glatt wird. Anschließend in Folie eingepackt etwa 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Nudelteig dünn ausrollen und in gleichmäßige Nudelfetzen (Fleckerl) zupfen oder schneiden. In gesalzenem Wasser kurz vorkochen, kalt abschrecken und geölt aufbewahren. Kochschinkenscheiben in die gleiche Größe wie die Nudelfetzen zupfen und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen bis sie ein wenig Farbe bekommen haben. Rotkohl fein hobeln und mit in die Pfanne geben. Mit Rotwein ablöschen und etwa 25 Minuten mit Deckel schmoren lassen. Zum Schluss mit Preiselbeermarmelade süßen und im letzten Schritt die Nudelfetzen unterschwenken.

Für die Entenbrust:

Wacholderbeeren mörsern, Rosmarin fein hacken und Hälfte der Orange abreiben. Alles miteinander vermengen. Ente auf der Hautseite rautenförmig einritzen und mit den Gewürzen einreiben. Auf einem Gitter im vorgeheizten Ofen auf eine Kerntemperatur von 52 Grad bringen. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit Öl kross anbraten. Hautseite zuerst. Beim Anrichten mit Meersalz bestreuen.

Für die Rosenkohlblätter:

Rosenkohl putzen und anschließend daraus feine, zusammenhängende Blätter herausarbeiten. Leicht salzen und vor dem Servieren in gebräunter Butter mit ganz wenig Farbe als Garnitur mit Mandelstiften anschwitzen. Die Rosenkohlherzen anderweitig verwerten.

Für die Orangensauce:

Orangen schälen und Orangenfilets herausschneiden. Aus dem Rest der Orange den Saft gewinnen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. In Butter farblos anschwitzen und mit Bitterorangenlikör ablöschen. Orangensaft und Fond angießen und einköcheln lassen. Mit angerührter Stärke abbinden und Orangenfilets darin temperieren, aber nicht mehr köcheln.

Die auftranchierte Entenbrust auf den Rotkrautfleckerln anrichten, mit Orangensauce umgießen und mit Rosenkohlblättern garnieren.

Mario Kotaska am 02. Februar 2024