

Entenbrust, Portwein-Soße, Rotkohl, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Ente:

2 Entenbrüste, à 200-300 g	Butter	Sonnenblumenöl
2 Zweige Thymian	Salz	Pfeffer

Für den Rotkohl:

$\frac{1}{4}$ Kopf Rotkohl	40 g Butter	dunkler Balsamico
Zucker	Salz	

Für die Portwein-Soße:

2 rote Zwiebeln	500 ml Entenfond	150 ml roter Portwein
150 ml Johannisbeersaft	Sonnenblumenöl	Speisestärke
1 Sternanis	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
Zucker	Salz	

Für das Kartoffel-Püree:

500 g mehligk. Kartoffeln	50 g kalte Butter	125 ml Milch
Muskatnuss	Salz	

Für die Ente:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Haut der Entenbrüste rautenförmig mit einem scharfen Messer einritzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl auf der Hautseite 4 Minuten goldbraun anbraten.

Anschließend im Backofen 8-10 Minuten garen, bis die Entenbrüste eine Kerntemperatur von 61°C erreicht haben. Herausnehmen und an einem warmen Ort ruhen lassen. Entenbrüste in einer Pfanne mit Thymian und etwas Butter nachbraten.

Für den Rotkohl:

Rotkohl in feine Streifen schneiden, mit Salz und Zucker würzen und in einer Pfanne mit etwas Butter glasig andünsten. Mit Balsamicoessig ablöschen und einköcheln lassen.

Für die Portwein-Soße:

Zwiebeln abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit etwas Sonnenblumenöl anbraten. Sternanis hinzugeben und kurz mit rösten.

Mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Johannisbeersaft auffüllen und Entenfond hinzugeben. Thymian und Rosmarin hinzugeben und die Soße um 1/3 reduzieren. Abschmecken, wenn nötig leicht salzen und ggf. mit etwas Speisestärke abbinden.

Für das Kartoffel-Püree:

Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser 20 Minuten garkochen. Die gekochten Kartoffeln abgießen, zurück in den Topf geben und bei Restwärme des Herdes ausdämpfen lassen.

Milch in einem Topf erhitzen.

Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und in einer Schüssel mit der erwärmten Milch vermengen. Die kalte Butter würfeln und hinzugeben. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Viktoria Fuchs am 12. Dezember 2025