

Mit Garnelen gefüllte Ente auf Ingwer-Weißkohl

Für 4 Personen

Weißkraut:

0,5 Kopf Weißkraut	1 – 2 EL Honig	150 g Möhren
150 g Knollensellerie	80 g Butter	0,3 l Geflügelfond
60 g Ingwer	0,5 Bund Blattpetersilie	1 – 2 Spritzer Essig
Butter, kalt	Salz	

Ente:

4 Entenbrüste, weiblich	6 Riesen-Garnelen, Wildfang	0,5 TL Curry
6 Shiitakepilze	0,5 Bund Schnittlauch	100 g Fleischbrät (Farce)

Meersalz

Pfeffer, schwarz

Glasnudeln:

1 Packung Glasnudeln

Öl, Salz

Das Weißkraut:

Das Weißkraut putzen, den Strunk und die dicken Blattstiele entfernen. Die Blätter in feine Streifen schneiden und mit Salz und Honig leicht marinieren. Möhren und Sellerie schälen, in feine Würfel schneiden und ebenso marinieren. Nun in einem Schmortopf das Weißkraut mit einem Drittel der Butter farblos anschwitzen, mit etwas Geflügelfond ablöschen, den Deckel drauf setzen und circa zwölf Minuten bei kleiner Flamme schmoren. Wenn der Kohl noch einen leichten Biss hat, den Ingwer ohne Schale hinein reiben und das restliche Gemüse zugeben. Kurz vor dem Servieren den Fond mit etwas kalter Butter binden, mit Essig abschmecken und die gehackte Petersilie zugeben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Ente:

Zunächst die Entenbrust von Federkielen befreien, danach die Fettseite mit einem scharfen Messer in Rautenform leicht einschneiden. Nun mit dem Messer von der breiten Seite eine schöne Tasche schneiden. Die Garnelen schälen, den Darm entfernen, in kleine Würfel schneiden und mit Salz, Curry und Pfeffer würzen. Die Shiitakepilze in kleine Würfel schneiden, anbraten, würzen und auf Küchenpapier entfetten. Danach die Pilze und die Garnelen mit dem geschnittenen Schnittlauch unter das Fleischbrät rühren und mit Hilfe einer Spritztüte die Farce in die vier Brüste füllen. Die Ente von außen würzen und in einer Pfanne von der Fleischseite zunächst eine Minute anbraten, danach auf die Fettseite legen und für acht Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Heraus nehmen, umdrehen und ruhen lassen. Danach für circa sechs bis acht Minuten nochmals auf einem Rost, mit der Fettseite nach oben, bei mittlerer Grillstufe in den Backofen geben (bitte nicht schwarz werden lassen). Kurz ruhen lassen.

Glasnudeln:

Die Nudeln werden in der Friteuse mit Öl bei circa 170 Grad kurz gebacken. Sobald sie im Öl sind, gehen sie auf wie Popkorn. Danach heraus nehmen, auf Küchenpapier legen und leicht salzen. Zu dem Gemüse und der Ente servieren.

Tipps:

Wer die Füllung softer haben möchte, kann noch einen Löffel geschlagene Sahne unter das Brät rühren, bevor die anderen Bestandteile zugefügt werden. Ist der Tascheneingang der Brust sehr groß, kann man versuchen die Öffnung mit einer Rouladennadel zu schließen. Ist noch etwas Füllung übrig, kann man sie circa zehn Minuten vor dem Anrichten als kleine Bällchen zum Kraut geben. Das Gemüse kann man ohne Probleme auch einen Tag früher vorbereiten, so hat man später nicht so viel Stress und Kraut schmeckt durchgezogen sogar besser als schlechter.

Ralf Zacherl am 17. Dezember 2010