

Ente mit gezupftem Rotkohl und böhmischen Knödeln

Für 4 Personen

Rotkohl:

0,5 Kopf Rotkohl, ca. 1 kg	0,5 l Rotwein	300 ml Portwein, rot
0,5 l Apfelsaft	1 Stange Zimt	5 Nelken
5 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt, frisch	10 Pfefferkörner, weiß
2 Sternanis	2 Pimentkörner	2 EL Gänseschmalz
2 Zwiebeln	2 Äpfel, säuerlich	2 Kartoffeln, mehlig kochend
4 EL Wildpreiselbeeren, kalt gerührt	Zucker	Salz

Ente:

1 Ente, küchenfertig	2 Äpfel	2 Zwiebeln
1 Orange, unbehandelt	250 ml Apfelsaft	1 Zweig Beifuß
Pfeffer	Pflanzenöl	Salz

Knödel:

250 ml Vollmilch	42 g Hefe	1 EL Zucker
350 g Mehl	2 Eier	150 g Grieß
20 g Salz	4 Brötchen, altbacken	50 g Butter

Rotkohl:

Den Rotkohl vierteln, den Strunk entfernen, mit den Händen in zwei Euro-Stück große „Flecken“ zupfen. In einer Schüssel salzen und zuckern, mit Rotwein, Portwein, Apfelsaft übergießen und gut durchkneten. Die Gewürze in einen Gewürzbeutel füllen und zugeben. Abgedeckt eine Woche ziehen lassen. Die Zwiebeln fein würfeln und in Gänseschmalz anschwitzen. Den Rotkohl aus der Marinade nehmen und mit anschwitzen. Nach und nach mit der Marinade ablöschen. Die Äpfel und Kartoffeln gerieben zugeben. Weiter garen, bis die Kartoffeln verkocht sind. Die Wildpreiselbeeren unterrühren, mit Salz und Zucker nachschmecken. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Ente:

Die Ente waschen, die unteren Flügel am Gelenk trennen und im Innern großzügig mit Salz einreiben. Äpfel und Zwiebeln grob würfeln und in einer Schüssel mit Pfeffer, 50 Milliliter Apfelsaft, dem Saft einer Orange, sowie dem klein geschnittenen Beifuß marinieren. Alles, auch den Saft, in die Ente füllen und die Bauchlappen mit Holzspießen „zunähen“. Die Keulen mit Küchengarn zusammenbinden. Die Ente in einen Bratschlauch geben, diesen verschließen, etwas einschneiden und auf ein tiefes Blech (Saftpfanne) mit der Brustseite nach unten legen. Drei Stunden im Ofen bei 80 Grad garen. Anschließend die Ente aus dem Ofen nehmen, vorsichtig den Bratschlauch aufschneiden und die Ente entnehmen. Das ausgetretene Fett, sowie den Fleischsaft auffangen. Die Füllung entfernen und für den Saucenansatz aufbewahren. Die Haut der Ente vorsichtig trocken tupfen und auf einem Gitter, mit der Brustseite nach oben 45 Minuten goldbraun backen. Für die Sauce die Innereien, sowie die abgetrennten Flügel der Ente walnussgroß hacken und mit Pflanzenöl in einem großen flachen Topf goldbraun rösten. Die Zwiebel-Apfel-Füllung aus der Ente zufügen und anrösten. Mit dem restlichen Apfelsaft ablöschen. Wenn dieser vollständig reduziert ist, sparsam salzen und Wasser oder Geflügelfond, am besten natürlich Entenfond angießen. Köcheln lassen, durch ein Sieb abgießen, zum gewünschten Geschmack reduzieren und mit etwas Stärke binden.

Knödel:

Vier Esslöffel leicht erwärmte Milch mit Hefe, Zucker und vier Esslöffeln Mehl vermengen und gehen lassen. Das restliche Mehl mit den Eiern, Grieß, der restlichen Milch und Salz in eine

Schüssel geben. Den Vorteig zugeben und alles zu einem glatten, glänzenden Teig kneten. An einem warmen Ort 20 bis 30 Minuten gehen lassen. Die Brötchen in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne rösten und unter den Teig kneten. Den Teig walzenförmig ausrollen, nochmals leicht gehen lassen und in einen Dämpfeinsatz über kochendem Wasser, alternativ in ein über den Topf gespanntes Tuch geben. Mit dem Deckel verschließen. Nach 30 Minuten die Knödel herausnehmen. Die Knödel mit einem Bindfaden in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne bräunen und über die Knödelscheiben gießen.

Kolja Kleeberg am 16. Dezember 2011