

Glasierte Weihnacht-Ente mit Kartoffel-Knödeln, Rotkohl

Für vier Personen

Für die Ente:

100 g Honig	1 Bund Thymian	1 Orange
3 Zwiebeln	2 Äpfel	1 Lorbeerblatt
1 Ente, küchenfertig	3 EL Pflanzenöl	400 ml Orangensaft
200 ml Geflügelfond	20 g Zucker	200 ml Bratenfond (Glas)
1 EL Speisestärke	Salz, Pfeffer	

Für die Knödel:

700 g Kartoffeln	3 Eier	100 g Speisestärke
1 Muskatnuss	100 g Semmelbrösel	50 g Butter
1 Msp. Spekulatiusgewürz	Salz	

Für den Rotkohl:

1 kg Rotkohl	1 Zimtstange	2 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt	2 Wacholderbeeren	10 Pfefferkörner, weiß
100 g Apfelmus	2 EL Honig, flüssig	50 ml Weißweinessig
200 ml Rotwein	2 Zwiebeln	250 g Äpfel
50 g Gänseschmalz	2 EL Johannesbeergelee	Salz, Pfeffer

Den Rotkohl vierteln. Die äußeren Blätter und den Strunk entfernen und den Kohl anschließend in feine Streifen hobeln oder schneiden. Zimt, Nelken, Lorbeer, Wacholder und Pfeffer in einen Teefilter geben und mit Küchengarn zubinden. Den Rotkohl mit Apfelmus, Honig, Essig und Rotwein mischen und den Gewürzbeutel dazugeben. Den Rotkohl abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Den Rotkohl in einem Sieb abtropfen lassen, den Sud dabei auffangen. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Äpfel waschen, schälen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Das Schmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Den Rotkohl zu den Zwiebeln geben und andünsten. Die gewürfelten Äpfel ebenfalls dazugeben und gut mit dem Rotkohl mischen. Mit dem Sud aufgießen und mit einem Teelöffel Salz würzen. Den Rotkohl einmal aufkochen lassen und zugedeckt bei milder Hitze 30 Minuten schmoren. Dann offen 15 Minuten weitergaren, damit der Sud einkocht. Den Gewürzbeutel entfernen und den Rotkohl mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt mit Johannisbeergelee verfeinern. Für die Ente den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Den Saft einer halben Orange pressen. Den Honig, die Hälfte des Thymians und den Orangensaft in einem Topf kurz erwärmen und gut durchziehen lassen. Die Zwiebeln schälen und grob zerkleinern. Die Äpfel waschen und grob würfeln. Die Hälfte der Zwiebeln und Äpfel, das Lorbeerblatt und den restlichen Thymian in die Fettpfanne des Ofens geben. Die Ente innen und außen waschen, gut trocken tupfen und mit Salz einreiben und pfeffern. Restliche Äpfel und Zwiebeln in die Ente füllen und mit Küchengarn zubinden. Die Haut mit Öl einstreichen. Dann auf das Blech setzen und 400 Milliliter Orangensaft und den Geflügelfond angießen. Die Ente im Ofen auf der mittleren Schiene circa zwei bis zweieinhalb Stunden garen, dabei alle 20 Minuten mit dem Bratenfond begießen und mit dem Thymianhonig bestreichen. Die gegarte Ente danach im Ofen bei 100 Grad warm halten und den Bratenfond in einen Topf passieren. Den Zucker bei mittlerer Hitze in einer Pfanne karamellisieren lassen. Mit dem Entenfond und dem Bratenfond ablöschen, danach die Sauce offen auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Sauce, falls nötig, damit binden. Die Ente kurz vor dem Servieren mit dem restlichen Honigsud bestreichen, mit einem Esslöffel Thymianblättchen bestreuen und bei 200 Grad im Ofen etwa zehn Minuten knusprig braten. Für die Knödel die Kartoffeln waschen und im Backofen

bei 180 Grad eine Stunde weich garen. Anschließend halbieren und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Eier trennen. Die Eigelbe und die Speisestärke zu den Kartoffeln geben, das Ganze mit Salz und Muskatnuss würzen und zu einer glatten Masse verrühren. Der Kartoffelteig sollte sich trocken anfühlen und nicht an den Händen kleben. Gegebenenfalls noch Stärke einarbeiten. Die Masse zu einer langen Rolle formen, in zwölf gleich große Portionen teilen und in den Handflächen zu runden Knödeln formen. So fortfahren, bis zwölf Knödel entstanden sind. Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, salzen und die Knödel darin knapp unter dem Siedepunkt etwa zehn Minuten garen. Anschließend herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Brösel zugeben, mit Spekulatiusgewürz bestreuen und untermischen. Unter Rühren goldbraun anrösten und die Knödel darin schwenken. Die Ente tranchieren und mit der Sauce auf einer großen Platte anrichten. Rotkohl und Knödel dazu reichen.

Johann Lafer am 15. Dezember 2012