

# Enten-Brust, Rotkohl-Salat, Rosenkohl-Blätter, Rote Bete

## Für zwei Personen

### Für die Ente:

1 franz. Barbarie-Entenbrust    300 ml Entenfond    Zimt

Salz    Pfeffer

### Für den Rotkohl-Salat:

1/3 roher Rotkohl    ½ EL Honig    1 EL Weißweinessig

1 EL neutrales Öl    Korianderblüten    Salz, Pfeffer

### Für die Rosenkohlblätter:

10 Stück Rosenkohl    1 EL Butter    Zucker

1 Muskatnuss    Salz    Pfeffer

### Für die marinierte Bete:

1 große, gekochte rote Bete    1 kl. Glas Amarena-Kirschen

### Für die Garnitur:

Haselnüsse    Wildkräuter

### Für die Ente:

Den Backofen auf 140-160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Entenbrust waschen, trockentupfen, parieren und in einer Pfanne (ohne Fett) zuerst auf der Hautseite, dann auf der Fleischseite anbraten. Zurück auf die Hautseite drehen und in den vorgeheizten Backofen geben, bis eine Kerntemperatur von ca. 62 bis 65 Grad erreicht ist. Kurz ruhen lassen und nach dem Tranchieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Bratensatz zusammen mit Entenfond und Zimt zu einer Sauce einkochen.

### Für den Rotkohl-Salat:

Rotkohl hauchdünn schneiden, waschen, trockentupfen und mit Essig, Öl, Honig, Salz und Pfeffer verkneten. Eventuell nochmals etwas abschmecken. Kurz vor dem Anrichten Korianderblüten putzen und dazugeben.

### Für die Rosenkohlblätter:

Muskatnuss reiben. Vom Rosenkohl nur die äußeren Blätter zupfen, waschen, trockentupfen und kurz vor dem Anrichten in einer Pfanne mit etwas Butter, Zucker, Muskat, Salz und Pfeffer karamellisieren bzw.

anschwitzen.

### Für die marinierte Bete:

125 g Rote Bete in ca. 3x3 cm große Würfel schneiden und mit passiertem Saft der Kirsche kurz ziehen lassen.

### Für die Garnitur:

Wildkräuter abbrausen und trockenwedeln. Haselnüsse hobeln.

Jede Komponente in diesem Gericht lässt sich ideal mit Kardamom, Zimt, Sternanis und Nelken verfeinern.

Auf einem Teller abwechselnd Würfel der marinierten, roten Bete und Rotkohlsalat anrichten. Darauf ein paar Rosenkohlblätter geben.

Daneben eine Tranche der Entenbrust legen und kurz vor dem Servieren mit etwas gehobelter Haselnuss sowie Sauce nappieren. Mit Wildkräutern dekorieren. Das Gericht servieren.

Robin Pietsch am 10. Dezember 2020