

Klassische Ente mit Semmelknödel-Pflaumenfüllung

Für 5-6 Personen:

Für den Rotkohlsalat:

1 Rotkohl	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	3 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	Zucker
4 EL Kokosessig	40 g Kokosnuss-Stücke	5 EL Walnussöl

Füllung:

250 ml Milch	3 altback. Laugenbrötchen	100 g weiche Backpflaumen
100 g gekochte Maronen	50 g Walnüsse	2 Eier
3-5 EL Semmelbrösel	Salz	Pfeffer

Entenbraten mit Sauce:

1 Pekingente mit Hals	2 EL Rapsöl	1-2 EL Salz
1 Möhre	$\frac{1}{4}$ Knollensellerie	$\frac{1}{2}$ Gemüsezwiebel
2 Stangen Staudensellerie	200 ml Geflügelfond	

Für den Rotkohlsalat:

Die äußeren Blätter des Rotkohls entfernen und diesen halbieren.

Kohlhälften mit der Schnittfläche auf ein Brett legen und in feine Streifen schneiden, dabei den Strunk aussparen.

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Rotkohlstreifen in einen großen Topf mit Rapsöl geben und diese bei mittelstarker Hitze anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, außerdem Kokosessig hinzufügen.

Nach ca. 5 Minuten Zwiebelwürfel dazugeben und mit anbraten. Den Rotkohl unter gelegentlichem Rühren so lange braten, bis das Wasser herausgekocht ist. Währenddessen die Kokosstücke fein hacken und in den Rotkohl rühren.

Zum Schluss den gar gekochten Rotkohl mit Walnussöl verfeinern, einige Minuten ziehen lassen und lauwarm servieren.

Semmelknödel-Pflaumenfüllung:

Milch in einem Topf leicht erhitzen.

Laugenbrötchen in dünne Scheiben schneiden.

In einer ausreichend großen Schüssel Milch, Laugenbrötchenscheiben, Backpflaumen, Maronen, Walnüsse und 2 Eier zu einer Masse vermengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Bindung Semmelbrösel verwenden.

Entenbraten mit Sauce:

Ofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Flügel und Hals von der Ente abschneiden und zunächst beiseitelegen.

Eventuell Fettschwarten entfernen.

Ente mit Wasser ausspülen, dann salzen und mit Semmelknödelmasse stopfen. Mit einer Dresierradel und Küchengarn zunähen, sodass die Füllung beim Braten nicht herausquillt. Auch die Haut der Ente mit Salz einreiben.

In einer Pfanne mit Rapsöl Entenflügel und -hals scharf anbraten.

Möhre, Knollensellerie und Zwiebel schälen. Möhre in Scheiben schneiden, Zwiebel und Knollensellerie grob würfeln. Staudensellerie waschen und in grobe Stücke schneiden.

Geschnittenes Gemüse in die Pfanne zu den gebratenen Entenflügeln und -hals geben und ca. 10 Minuten lang schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Fettwanne ca. 1 cm hoch mit Wasser auffüllen (beispielsweise eine ausreichend große Auflaufform). Den Pfanneninhalt in die Fettwanne geben und ein ausreichend großes Gitter auflegen.

Die gefüllte Ente auf das Gitter setzen und für ca. 80-90 Minuten im Ofen backen.

Nach ca. 60 Minuten die Ente im Ofen wenden, sodass auch die Haut an der Unterseite knusprig wird. Nach weiteren 10 Minuten die Fettwanne für die Zubereitung der Sauce aus dem Ofen nehmen. Für die letzten 10-20 Minuten die Ente auf dem Gitter bei 230°C Grillfunktion fertig garen.

Die Bratflüssigkeit aus der Fettwanne durch ein Sieb in einen Messbecher passieren. Das aufgefangene Gemüse und die gebratenen Entenstücke beiseitestellen.

Mit einer Kelle das Fett von der Bratflüssigkeit abschöpfen. Dafür die passierte Bratflüssigkeit 5 Minuten lang stehen lassen. Das Fett setzt sich oben ab und lässt sich dadurch besonders leicht abschöpfen. Dann die Bratflüssigkeit ca. 15-20 Minuten in einem Topf köcheln lassen und bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren. Wer besonders viel Sauce mag, kann noch Geflügelfond dazugeben.

Ente aus dem Ofen nehmen und tranchieren. Zuletzt die Füllung aus der tranchierten Ente herausholen und zusammen mit der Sauce und dem warmen Rotkohlsalat servieren.

Björn Freitag am 15. Dezember 2020