

# Grünkohl mit Enten-Brust-Filet und Bier-Soße

## Für 4 Personen

### Grünkohl:

|                  |                 |                         |
|------------------|-----------------|-------------------------|
| 1.2 kg Grünkohl  | 2 Zwiebeln      | 1.5 EL Senf             |
| 2 EL Puderzucker | 1 l Gemüsebrühe | Olivenöl, Salz, Pfeffer |

### Entenbrustfilets:

|                    |                         |               |
|--------------------|-------------------------|---------------|
| 4 Entenbrustfilets | Salz, Pfeffer, Olivenöl | Butterschmalz |
|--------------------|-------------------------|---------------|

### Soße:

|                   |                  |                    |
|-------------------|------------------|--------------------|
| 1 Bund Suppengrün | 1 EL Tomatenmark | Butterschmalz      |
| Olivenöl          | 750 ml Bier      | 250 ml Gemüsebrühe |
| Thymian           | 1 Zweig Rosmarin | 2 Lorbeerblätter   |
| Salz, Pfeffer     |                  |                    |

### Kartoffeln:

|                |             |                     |
|----------------|-------------|---------------------|
| 1 kg Drillinge | 2 EL Zucker | Butterschmalz, Salz |
|----------------|-------------|---------------------|

### Grünkohl:

Den Grünkohl gründlich putzen und in kochendem Wasser 3 Minuten blanchieren. Eiskalt abschrecken und gut ausdrücken.

Die Zwiebeln würfeln. Das Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Senf und fein gesiebten Puderzucker hinzufügen und mit den Schalotten vermengen. Grünkohl und Brühe in den Topf geben, mit dem Gewürzansatz vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Topf verschließen und den Grünkohl bei mäßiger Hitze eine Stunde schmoren.

### Entenbrustfilets:

Die Entenbrüste waschen, trocknen und die Haut mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Olivenöl und Butterschmalz erhitzen und die Entenbrüste auf der Hautseite etwa 2 Minuten anbraten. Die Filets drehen und auf der Fleischseite kurz anbraten, bis sie eine schöne braune Farbe haben.

Die Entenbrüste auf den Grünkohl legen und 10 Minuten bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel im Topf ziehen lassen.

### Soße:

Das Suppengemüse säubern und in kleine Stücke schneiden. Olivenöl und Butterschmalz in einem Topf oder in einer hohen Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anbraten.

Tomatenmark hinzufügen, verteilen und kurz rösten.

Bier und Wasser/Gemüsebrühe und Kräuter hinzufügen.

Den Sud etwa 1 Stunde köcheln lassen, durch ein Sieb gießen und das Gemüse und die Gewürze auffangen. Den Sud aufkochen und um die Hälfte reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Kartoffeln:

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, abkühlen lassen und schälen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln von allen Seiten braten. Dabei zuckern und mit 1 Prise Salz würzen.

### Anrichten:

Den Grünkohl und die karamellisierten Kartoffeln auf Teller geben. Die Entenbrustfilets in Scheiben schneiden und auf dem Grünkohl platzieren. Die Soße um den Grünkohl gießen und die Filets damit beträufeln.

Rainer Sass am 12. Januar 2020