

Ente mit Apfel-Rotkohl

Für 2 Portionen

1 Entenbrust, 300 g	3 Stiele Thymian	1 Stiel Rosmarin
3 Wacholderbeeren	1 Zwiebel	1 kleiner Apfel
250 g Rotkohl	100 ml Rotwein	1 Lorbeerblatt
2 Nelken	2 Wacholderbeeren	2 EL Rotweinessig
1 TL Zucker	Salz, Pfeffer	

Die Haut der Entenbrust kreuzweise einschneiden und mit der Hautseite nach unten in einer vorgeheizten Pfanne langsam knusprig braten. Thymian, Rosmarin und Wacholder mit in die Pfanne geben. Das entstandene Fett immer wieder abgießen und aufbewahren. Sobald die Haut knusprig und goldbraun ist, die Brust einmal wenden, kurz anbraten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend im Ofen bei 120°C in etwa 15 Minuten fertig garen. Für den Rotkohl Zwiebel schälen, Apfel entkernen und beides klein würfeln. Rotkohl fein hobeln. Aufgefangenes Entenfett in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Apfel und Rotkohl darin anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und mit Rotwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lorbeer, Wacholder und Nelken zugeben und bei geschlossenem Deckel weich garen. Den Rotkohl mit etwas Rotweinessig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Rotkohl auf Tellern anrichten, die Entenbrust aufschneiden und darauf legen.

Steffen Henssler am 19. Dezember 2012 (Ali Güngörmüs)