

Entenbrust mit Rotkohl und Brezen-Knödel

😊 happy-mahlzeit.com/2021/09/08/entenbrust-mit-rotkohl-und-brezen-knoedel

Zutaten für 2 Personen

Für die Entenbrust:

- 2 Entenbrüste à 250 g
- 1 EL Honig
- 1 EL Weißwurst-Senf
- 1/2 TL Sambal Oelek
- Salz
- Pfeffer

Für den Rotkohl:

- 1/2 kg Rotkohl im Ganzen
- 25 g Schweineschmalz
- 1/2 Zwiebel
- 1 Apfel
- 1/2 EL Zucker
- 1 EL Branntweinessig
- 2 EL Rotwein
- 125 ml Wasser
- 1/2 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 1 TL Mehl
- Salz

Für die Brezen-Knödel:

- 125 g Laugenstangen vom Vortag
- 1 Ei
- 125 ml Milch
- 1 Stiel glatte Petersilie
- 1/2 Zwiebel
- 2 EL Butter
- Muskatnuss
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen, mit der Haut nach unten in einer Pfanne langsam anbraten. Das Fett abgießen, die Entenbrüste wenden und von der Fleischseite 4 Minuten bei starker Hitze braten. Honig, Senf und Sambal Oelek miteinander verrühren. Die Haut damit einpinseln, in den kalten Ofen schieben, Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze einschalten und die Entenbrust insgesamt 20 Minuten braten.

Den Rotkohl vierteln, Strunk entfernen und fein hobeln. Apfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und fein schneiden. Zwiebel abziehen, würfeln und in einer Pfanne im Schmalz zusammen mit Zucker und den Äpfeln andünsten. Rotkohl hinzugeben und sofort Essig darüber gießen, damit es die schöne Farbe erhält. Für 10 Minuten zugedeckt dünsten. Mit Wasser aufgießen, Salz, Nelke und Lorbeerblatt dazugeben. Alles nochmals etwa zugedeckt 25 Minuten dünsten lassen und gegebenenfalls mit Mehl binden und Rotwein abschmecken.

Für die Knödel das Salz von den Laugenstangen entfernen. Die Stangen klein schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen und in einer Pfanne mit 1 EL Butter andünsten. Petersilie fein hacken. Das Ei in die Milch geben und mit dem Stabmixer verquirlen. Mit Muskatnuss würzen. Eiermilch über die Brezen geben. Petersilie und Zwiebel unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Einen Bogen Alufolie ausbreiten, darauf einen Bogen Frischhaltefolie legen und die Knödelmasse längs darauf verteilen. Die Masse zuerst in die Frischhaltefolie wickeln, dann die Alufolie wie eine Wurst zusammenrollen. Enden fest zusammendrehen. Die Brezen-Knödel in fast kochendem Wasser etwa 20 Minuten ziehen lassen. Knödel auswickeln und in ca. 1,5 cm Scheiben aufschneiden. Anschließend in restlicher Butter anbraten.

Die Entenbrust schräg aufschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rotkohl und Brezen-Knödel servieren.

Rezept: Benjamin Pluskwik

Quelle: Die Küchenschlacht vom 21. September 2016

Episode: Oktoberfest-Gerichte / O´zapft is