

Entenbrust mit Glühwein-Sauce und Rosenkohl-Walnuss-Kartoffelstampf

 happy-mahlzeit.com/2021/11/17/entenbrust-gluehwein-sauce-und-rosenkohl-walnuss-kartoffel-stampf

Zutaten für 2 Personen

Für die Glühwein-Ente:

- 1 Entenbrust à 200 g
- 300 ml Glühwein
- 5 EL Zucker
- Salz
- Pfeffer

Für den Stampf:

- 500 g Rosenkohl
- 2 Kartoffeln, mehlig kochend
- 75 g Feldsalat
- 75 g Walnusskerne
- 1 EL Zucker
- 1 EL Wasser
- 1 TL Backnatron
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Glühwein-Sauce den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, dann mit 250 ml Glühwein ablöschen, aufkochen und köcheln lassen, bis eine sirupartige Konsistenz erreicht ist. Den restlichen Glühwein je nach Konsistenz dazu geben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rosenkohl waschen, putzen und vierteln. Die Kartoffeln schälen und in kleine Scheiben schneiden. Die Walnüsse hacken, den Feldsalat putzen und in Streifen schneiden. Wasser zum Kochen bringen, salzen und Kartoffeln und Rosenkohl darin garen, bis beides weich ist. Die Zugabe von etwas Backnatron bewirkt, dass der Rosenkohl schön grün bleibt. Natürlich kann das Backnatron auch weggelassen werden.

Währenddessen die Ente waschen und trocken tupfen. Die Haut karoförmig mit einem scharfen Messer einschneiden, ohne jedoch das Fleisch zu verletzen. Ente in einer Pfanne mit der Hautseite langsam erhitzen und das Fett bei moderater Temperatur auslassen. Temperatur erhöhen und auf der Hautseite im eigenen Fett etwa 6 Minuten braten. Wenden und nochmal 2 Minuten braten. Dann für etwa 6 Minuten mit der Hautseite nach oben in den Ofen geben. Nach Ablauf der Zeit die Ente in Alufolie wickeln und etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Die Walnüsse karamellisieren. Hierfür den Zucker mit 1 EL Wasser in eine Pfanne geben und warten, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Walnüsse hinzugeben und warten, bis sich alles Wasser verflüchtigt hat.

Rosenkohl und Kartoffeln mit einem Schöpflöffel aus dem Sud nehmen und beides zerdrücken. Unter die Masse den Feldsalat und die Walnüsse mischen, mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Entenbrust aufschneiden und mit der Glühwein-Sauce und dem Rosenkohl-Walnuss-Kartoffelstampf servieren.

Rezept: Carina Kaufmann

Quelle: Die Küchenschlacht vom 29. November 2016

Episode: Wichtel-Gerichte