

Weihnachten Rezepte

Entenbrust à L'orange mit Apfel Rotkohl

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Geflügel, Backen, Ente, Weihnachten

100 g	Trockenpflaumen			Pfeffer
100 ml	2002er Beau Rève Bordeaux AC	2	Teel.	Pflanzenfett
1/2 Pack.	Knödel halb und halb	50	g	Butter
	Jodsalz	2		Zweige Frischer Thymian
400 g	Apfel-Rotkohl	100	ml	Orangendirektsaft
2	Entenbrüste, tiefgekühlt; - je ca. 400 g	50	ml	Beau Rève Bordeaux AC
	Jodsalz	1		Orange; Filets davon

Trockenpflaumen klein schneiden, mit dem Rotwein einmal aufkochen. Abkühlen lassen. Die Knödelmasse nach Packungsangabe fertigen. Den Teig in 4 Stücke teilen, flach drücken und die Pflaumenmasse darauf verteilen. Mit der Füllung nach innen zu Knödeln formen. Etwa 20 Minuten in schwach siedendem Salzwasser garen. Währenddessen den Apfel-Rotkohl in einem Topf erwärmen.

Gleichzeitig die Haut der aufgetauten Entenbrüste einschneiden, salzen und pfeffern. In einer Pfanne in heißem Pflanzenfett auf der Hautseite 3 Minuten knusprig anbraten, das Fett auslassen. Butter und Thymianzweige hinzugeben und auf der Fleischseite 10 Sekunden braten. Im vorgeheizten Backofen bei 110 °C und Umluft die Entenbrüste auf einem Grillrost weitere 15 Minuten unter gelegentlichem Wenden fertig garen. Währenddessen den Bratensatz in der Pfanne mit dem Orangensaft aufgießen und sirupartig einkochen. 1 guten Schuss Rotwein hinzugeben und einreduzieren, bis die Soße die gewünschte Konsistenz hat. Durch ein Sieb gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Orangenfilets halbieren, mit der Soße erwärmen. Jede Entenbrust in 6 Teile schneiden und je 3 mit Rotkohl auf einem Teller anrichten. Mit der Soße umgießen und mit den Knödeln servieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten