



Kochen

Jens Jakob

Mittwoch, 19.12.2017

Entenbrust mit Bayrisch Kraut und Herzoginkartoffeln

Für 4 Personen

Zutaten

Für das Bayrisch Kraut

1 Weißkohl (oder Spitzkohl, ca. 800 g)
2 Zwiebeln
3 EL Butterschmalz (oder Enten- bzw. Gänseschmalz)
2 TL Zucker
2 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer
200 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
0,5 Bund Petersilie

Für die Herzogin-Kartoffeln

800 g Kartoffeln, mehligkochend
Salz
3 EL Butter
4 Eigelb (Größe M)
Muskatnuss

Für die Ente

4 Entenbrüste (à ca. 200 g)
4 EL Chilisoße (süß-scharf, Asialaden)
4 EL Sesamöl
6 EL Honig
Salz
1 Stück Ingwer (ca. 20 g)

Zubereitung:

1. **Für das Kraut** den Kohl putzen, vierteln und den harten Strunk entfernen. Kohlviertel in fein Streifen schneiden: Zwiebeln abziehen und fein würfeln.
2. Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen. Kohl zugeben und ca. 4 Minuten schmoren. Pimentkörner grob mörsern. Mit Lorbeerblatt zum Kohl geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Brühe und Wein zugeben und alles ca. 30 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Die letzten ca. 15 Minuten offen garen, damit ein Teil der Flüssigkeit verdunstet und der Kohl schön sämig wird (evtl. nach Belieben, den Kohl mit 2 TL kalter Butter binden).
4. **Für die Kartoffeln** die Knollen abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten weich garen.
5. Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. Kartoffelschalen abziehen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
6. Die Kartoffelmasse abkühlen lassen. Die Masse mit Butter und 3 Eigelben. Mit Salz und Muskat abschmecken.
7. Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Kartoffelmasse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen und abdecken.
8. **Für die Ente** die Bruststücke trocken tupfen und auf der Hautseite rautenförmig einschneiden.

9. Chilisoße, Sesamöl und Honig mischen. Ingwer schälen, fein hacken und zur Honig-Mischung geben.

10. Entenbrust leicht salzen. Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

11. Entenbrust anschließend in einer beschichteten Pfanne ohne Fett zuerst auf der Hautseite knusprig anbraten. Wenden und ca. 3 Minuten weiter braten. Herausnehmen. Entenbrust im Backofen ca. 20 Minuten rosa garen.

12. Nach 10 Minuten mit der Marinade bestreichen und weiter garen.

13. **Für die Kartoffeln** das übrige Eigelb mit 1 TL Wasser verrühren. Die Kartoffeltupfen damit bestreichen. Die Kartoffel-Tupfen zur Ente in den Backofen geben und ca. 10 Minuten goldbraun backen.

14. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Petersilie unter das Kraut mischen und erneut abschmecken. Ente aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

15. Ente in Scheiben schneiden. Mit Kraut und Kartoffeln anrichten.