



# Kartoffel-Wirsing-Roulade mit Entenbrust

(etwa 4 Portionen)

## Zutaten:

### Entenbrust:

2 Entenbrustfilets (je etwa 300 g)  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
2 TL Honig, z. B. BIHOPHAR Wabenecht Sommerblüten-Honig  
4 EL Orangensaft



### Roulade:

1 Kopf Wirsing (etwa 1 1/2 kg)  
Salz  
1 Packung Kartoffelknödelteig halb & halb für 750 ml Wasser  
550 ml Wasser  
200 g Schlagsahne  
1 Dose Maronen (Abtropfgewicht 280 g)  
2 EL Honig, z. B. Wabenecht Sommerblüten-Honig  
1 TL gekörnte Hühnerbrühe

### Entenbrust:

Heizen Sie den Backofen vor. Entenbrustfilets unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Eine feuerfeste Pfanne erhitzen. Die Filets mit der Hautseite nach unten hineinlegen und von beiden Seiten gut anbraten. Die Hautseite von jedem Filet mit dem Honig bestreichen, dann den Orangensaft dazugeben. Die Pfanne zudecken und auf dem Rost auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt) Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)  
Garzeit: etwa 25 Minuten  
Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten.

Die Filets zugedeckt in der Pfanne 10 Minuten ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden.

### Roulade:

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Salz hinzufügen. Inzwischen von dem Wirsing die äußeren welken Blätter entfernen, waschen, den Strunk unten keilförmig herausschneiden. Kohl so lange in das kochende Salzwasser legen, bis sich die äußeren Blätter lösen. Diesen Vorgang wiederholen, bis sich etwa 10 große Blätter lösen lassen und etwas weich sind. Die Blätter in Eiswasser (eine Schale mit kaltem Wasser und Eiswürfeln) geben, darin auskühlen lassen. Die Kohlblätter mit Küchenpapier trocken tupfen und die dicken Blattrippen flach schneiden.

Den Knödelteig nach Packungsanleitung, aber mit Wasser und Sahne, anrühren. Maronen auf einem Sieb abtropfen lassen, dann mit dem Honig und der Hühnerbrühe in einen Kochtopf geben, 5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, anschließend pürieren. Alufolie überlappend auf ein Maß von etwa 50 x 40 cm auf die Arbeitsfläche legen (oder extra große Alufolie verwenden), die Wirsingblätter als Rechteck (40 x 30 cm) überlappend darauf legen. Darauf erst den Knödelteig verteilen, mit feuchten Händen glatt drücken, dann die Maronenfüllung gleichmäßig aufstreichen. Die Roulade von der längeren Seite aufrollen, die Alufolie eng darum rollen und auf ein Backblech legen. Das Blech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

**Herdeinstellung:** siehe oben

**Backzeit:** etwa 25 Minuten

Die Roulade in Scheiben schneiden und mit den Entenbrustfilets und mit ein wenig von dem Bratensaft anrichten.

### TIPP:

- Bereiten Sie die Entenbrust und die Kartoffel-Wirsing-Roulade vor und garen Sie beides gleichzeitig im Backofen bei Heißluft.
- Geben Sie die Maronenflüssigkeit zu dem Bratenfond der Ente.
- Verwenden Sie den übrigen Kohl für eine Suppe oder einen Eintopf.