



Entenbrust an Kirschsauce mit Glühweinrotkohl und Serviettenknödel



Mittel



2 ½ Stunden + 2 Stunden Wartezeit

Seite 1

Zutaten

Für 4 Portionen

Für die Entenbrust an Honig-Kirschsauce

2 TL BIHOPHAR Tannen-Honig

30 g BIHOPHAR Orangenblüten-Honig

2 Entenbrüste (je 400 g)

150 ml Sauerkirschsafft

150 ml Hühnerbrühe

½ TL 5-Spice-Gewürz

1 TL Stärke in 50 ml kaltem Wasser

100 g Kirschen aus dem Glas – abgetropft

Dunkler Balsamico

Pfeffer

Salz

Für den Glühweinrotkohl

½ kleiner Rotkohl

Das ausgelassene Fett der Entenbrüste

300 ml Winzer-Glühwein oder Kinderpunsch

50 g Apfelmus

50 g Wildpreiselbeeren aus dem Glas

50 ml dunkler Balsamico

Zucker

Pfeffer

Salz

Für die Serviettenknödel

1 Zwiebel

20 ml neutrales Rapsöl

250 ml Milch (1,5 %)

400 g Toastbrot

½ Bund Petersilie

4 Eier

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Prise Muskatnuss

Pfeffer

Salz



Entenbrust an Kirschsauce mit Glühweinrotkohl und Serviettenknödel

 Mittel  2 ½ Stunden + 2 Stunden Wartezeit

Seite 2

Zubereitung Entenbrust an Honig-Kirschsauce

- 1** Zuerst die Entenbrüste parieren, auf der Haut sehr fein rautenförmig einschneiden. Die Schnitte dabei möglichst nicht zu tief und so dicht wie möglich nebeneinander setzen. Rundherum salzen und auf der Hautseite in einer heißen Pfanne anbraten, bis die Haut gleichmäßig gut gebräunt ist. Anschließend wenden und kurz auch die Fleischseite anbraten.
- 2** Die Entenbrüste mit der Haut nach oben auf ein Backblech legen und im Backofen bei 80 °C Umluft bis zu einer Kerntemperatur von 60 °C garen. Das dauert ca. 30–40 Minuten.
- 3** Das ausgetretene Entenfett in eine Schüssel geben und für den Rotkohl aufheben.
- 4** Für die Zubereitung der Sauce den Bratensatz in der Pfanne mit Kirschsaff ablöschen und lösen.
- 5** Hühnerbrühe und 5-Spice-Gewürz zufügen und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren.
- 6** Die Stärke im Wasser aufrühren und nach und nach bis zur gewünschten Konsistenz in die köchelnde Sauce geben. Die Sauce etwas abkühlen lassen und den **BIHOPHAR Orangenblüten-Honig** sowie die Kirschen zufügen.
- 7** Mit dunklem Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 8** Vor dem Servieren die Haut der fertig gegarten Entenbrüste mit je einem TL **BIHOPHAR Tannen-Honig** bestreichen und 3–4 Minuten unter dem vorgeheizten Backofengrill anrösten.



Entenbrust an Kirschsauce mit Glühweinrotkohl und Serviettenknödel

 Mittel  2 ½ Stunden + 2 Stunden Wartezeit

Seite 3

Zubereitung Glühweinrotkohl

- 1** Zuerst die Am besten am Vortag den Rotkohl von den äußeren Blättern befreien, vierteln, den Strunk herausschneiden und den restlichen Rotkohl sehr fein hobeln oder schneiden. In einer Schüssel mit etwas Salz und Zucker bestreuen, kräftig durchkneten und über Nacht ziehen lassen.
- 2** In einem Topf das Entenfett erhitzen und den Rotkohl darin kurz anschwitzen.
- 3** Den Glühwein oder Kinderpunsch zufügen und den Kohl bei mittlerer Hitze etwa eine Stunde weich garen. Die Flüssigkeit sollte zum Schluss verkocht sein. Aufpassen, dass der Kohl nicht anbrennt.
- 4** Wenn der Kohl weichgekocht ist, Apfelmus und Wildpreiselbeeren zufügen, gut unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und dunklem Balsamico abschmecken.

Zubereitung Serviettenknödel

- 1** Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einem Topf in Rapsöl glasig anschwitzen. Dann mit der Milch ablöschen, etwas Muskatnuss zugeben und alles abkühlen lassen.
- 2** Die Toastbrotsscheiben gleichmäßig etwa 1 cm groß würfeln und in eine Schüssel füllen.
- 3** Die Petersilie mit Stängel fein schneiden und unter das Toastbrot mischen.
- 4** Die Eier zufügen und die lauwarml Zwiebel-Milch dazugeben. Alles gut vermischen, jedoch nicht zu stark verkneten. Die Masse sollte schön locker sein.
- 5** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6** Den Brotteig auf ein Stück hitzebeständiger (mikrowellengeeigneter) Frischhaltefolie verteilen und zu einer etwa 4 cm dicken Wurst einrollen. Die Enden verzwirbeln und dabei die Folie einige Male mit einem Zahnstocher einstechen, damit die Luft entweichen kann. Zum Stabilisieren mit einer weiteren Lage Frischhaltefolie umwickeln.
- 7** In einem großen Topf mit Wasser bedeckt etwa 20 Minuten simmern lassen.