


# FESTLICHER BURGER MIT ENTE UND ROTWEIN-CHILI KIRSCHEN

## FESTLICHER BURGER MIT ENTE UND ROTWEIN-CHILI KIRSCHEN

Ein Jahr vergeht so schnell – im einen Moment hält man noch ein Glas Sekt in der Hand und wünscht sich ein „Frohes Neues“ und schon ist wieder Heilig Abend. Bei uns ist in diesem Jahr viel passiert – ich hatte meine erste Gartensaison, Bessere Hälfte hat mir in New York einen Heiratsantrag gemacht, ich durfte mit vielen anderen Bloggern auf der IFA am Foodpairing Workshop von Zorra und Christian Mittermeier teilnehmen, im November durfte ich im Olympiastadion kochen und letzte Woche war auch schon das erste Jahr im eigenen Häusle um.

Wie bereits im letzten Jahr habe ich die Freude ein Türchen von Zorras wunderbarem  Adventskalender mit den vielen bunten Gewinnen bestücken zu dürfen. Letztes Jahr ist mir das Thema leicht gefallen – im neuen AEG Ofen habe ich Lachs sous vide gezaubert – und auch diesmal musste ich nicht lange überlegen. Dieses Jahr habe ich nämlich angefangen meine Burgerbuns selbst zu backen und das hat meine kleine Burgerwelt grundlegend verändert. Also ganz klar, es gibt einen Burger! Der sollte natürlich auch zu Weihnachten passen und ich denke die Kombination Entenbrust und Rotwein-Chili Kirschen hat definitiv festliche Einflüsse. Falls ihr also zu den Spätentschlossenen gehört die noch nicht alle Tage durchgeplant haben, dann ist dieser Burger mit Ente vielleicht eine passende Idee. Und wenn ihr nach den Feiertagen Bratenreste von der Gans oder Ente übrig habt kann man daraus auch ein wunderbares Resteessen zaubern!



### Zubereitung für 2 Personen:

1 Entenbrustfilet

Salz

2 Burger Buns nach diesem Rezept

60g Gorgonzola

### Für die Rotwein-Chili Kirschen:

1 kleines Glas Schattenmorellen, 245g Abtropfgewicht

100ml trockener Rotwein

2 Chilis

Pfeffer & Salz

### Für den Grünkohlsalat:

4 Hand voll Grünkohl

1/2 Granatapfel

4 EL Olivenöl

3 EL Balsamico

1 TL Senf

4 EL Wasser

Pfeffer & Salz

### Zubereitung:

Die Kirschen samt Saft aus dem Glas in einen kleinen Topf geben. Die Chili in dünne Ringe aufschneiden und den Rotwein dazu geben. Aufkochen und einreduzieren lassen bis kaum noch Flüssigkeit im Topf ist.

In dieser Zeit die Haut der Entenbrust einschneiden und eine Pfanne (hier gusseisern) ohne zusätzliches Fett erhitzen. Mit der Haut nach unten hinein legen und knusprig braun anbraten. Die Hitze reduzieren, die Entenbrust wenden und am Rand der Pfanne gar ziehen lassen.

Den Grünkohl fein von den Rispen zupfen. Aus Essig, Öl, Senf und Wasser eine Vinaigrette anrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Granatapfel aus der Schale in den Salat klopfen.

Die Burger Buns aufschneiden und mit der Schnittfläche nach oben im Backofen anrösten. Auf die Deckel kommt der klein gezupfte Gorgonzola.

Den Salat auf den Tellern verteilen und die Burgerböden aus dem Ofen holen.



Die Burgerböden mit den Rotwein-Chili Kirschen belegen.



Die Entenbrust in Scheiben aufschneiden. Alternativ gehen wie gesagt auch Bratenreste. Das Fleisch auf den Kirschen platzieren.



Die Deckel mit dem Gorgonzola aus dem Ofen holen...



... und beherzt auf den restlichen Burger setzen.



Die Burger mit dem frischen Grünkohlsalat sofort auf den Tisch bringen. Mit den Händen oder mit Messer und Gabel verputzen.

Lasst es euch schmecken!

