

ENTENBRUST IN ORANGENSAUCE MIT ROTKOHL UND KLÖßEN

ENTENBRUST IN ORANGENSAUCE MIT ROTKOHL UND KLÖßEN

Auch wenn ich sonst ein sehr klassischer Entenbrust-Fan bin (mit Rotkohl, Klößen, gebackenen Apfelstücken und Preiselbeeren) kann ich an der Kombination Ente und Orange einfach nicht vorbei. Bei dieser Entenbrust habe ich das ganz einfach umgesetzt und anstelle von Apfelstücken einfach die Orangenstücke mit gebraten. Dazu gab es Rotkohl und selbst gemachte Kartoffelklöße. Da es sich kaum lohnt Rotkohl für 2 Portionen zu machen koche ich hier ein bisschen mehr und friere den Rest ein - so komme ich gut über die Adventszeit.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Entenbrustfilets (je ca. 280g)

Salz & Pfeffer

1 Zweig Rosmarin

4 EL Butter

1 Orange

4 Kartoffelklöße - nach [diesem Rezept](#) oder notfalls mit Kloßteig aus dem Frischeregal

Für den Rotkohl (Menge ca. für 4 Personen):

1 kg Rotkohl

2 Lorbeerblätter

4 Nelken

3 Pimentkörner

1 1/2 EL Essigessenz oder ca. 4-5 EL heller Speiseessig (z.B. Balsamico bianco)

1 EL Zucker

1 TL Salz

200ml Rotwein

1/4 L Wasser

2 EL Schmalz (wer keinen Schmalz hat: Butter geht auch)

1 Apfel

1 kleine Zwiebel

etwas Pfeffer bei Bedarf zum Abschmecken

ZUBEREITUNG:

Ich gebe zu, die Menge für den Rotkohl ist für 2 Personen viel zu viel, aber man bekommt halt keinen halben Kohl und damit lässt sich da nicht viel kürzen. Außerdem kann man, wie eingangs schon erwähnt, die Reste vom Rotkohl super einfrieren.

Für den Rotkohl zuerst den Kohl ganz fein schneiden oder reiben. In einem großen Topf die Zwiebeln im Schmalz anbraten. Sobald der Kohl geschnitten ist kann er mit in den Topf. Lorbeerblätter, Nelken und Pimentkörner dazugeben und alles mit dem 1/4 Liter Wasser, Essig und Rotwein aufgießen und mit Salz und Zucker würzen. Einmal aufkochen und dann bei mittlerer Hitze (hier Stufe 4 von 9) im offenen Topf köcheln lassen. Den Apfel kleinschneiden und untermengen. Je mehr Essig man nimmt, desto mehr wird es Rotkohl - mit weniger Essig bleibt der Kohl eher blau.

Das Ganze muss jetzt ca. 2,5 Stunden köcheln. Dabei immer den Flüssigkeitsspiegel im Auge behalten und umrühren damit nichts anbrennt. Bei Bedarf immer etwas Wasser dazu geben. Am Ende den Kohl abschmecken und noch mit etwas Essig, Salz, Zucker oder Pfeffer verfeinern.

Nach ca. 1,5 Stunden widme ich mich dem Thema Klöße. Im Detail findet ihr das Rezept [hier](#), kurz

zusammengefasst werden die Kartoffeln ungeschält in Salzwasser gar gekocht. Kurz abkühlen lassen, pellen und dann durch die Kartoffelpresse* drücken. Mit Ei und Mehl gründlich verkneten, zu Klößen formen und kurz beiseite stellen.



Parallel zu den Klößen wird die Entenbrust vorbereitet. Eine Option ist es die Haut leicht diagonal 4-5 mal einzuschneiden. Nicht zu tief (wenn ihr in das Fleisch schneidet seid ihr zu tief), aber auch nicht zu zaghaft. Alternativ könnt ihr sie auch nur an den Kanten leicht einschneiden, das sieht am Ende etwas netter aus. Falls vorhanden muss auf der Fleischseite die Silberhaut entfernt werden. Bevor die Ente in die Pfanne hüpfen sollte das Fleisch Raumtemperatur haben. Kommt sie frisch aus dem Kühlschrank, dann bekommt ihr später Probleme mit dem Garpunkt.



Beide Seiten würze ich nur mit Salz, früher habe ich die Fleischseite noch mit Pfeffer und dem getrockneten Rosmarin eingerieben, einen frischen Rosmarinzwig mit in die Pfanne zu legen ist aber definitiv eleganter.

Die Pfanne ohne Fett erhitzen. Die Entenbrüste mit der Haut nach unten in die Pfanne legen und so 5 Minuten bei großer Hitze anbraten. Ich schiebe sie dabei ab und an ein bissl hin und her damit nix ansetzt. Sobald sie etwas Fett ausgelassen haben kommt der Rosmarinzwig dazu.

Einen Topf Salzwasser für die Klöße zum kochen bringen und die vorbereiteten Klöße bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten köcheln bis sie an die Oberfläche steigen.

In dieser Zeit die Orangen schälen und vierteln. Die Entenbrust wenden und kurz scharf anbraten und dann bei mittlerer Hitze (hier 8 von 14) für ungefähr 10 Minuten fertig braten.

In einem kleinen Topf die Butter schmelzen und die Orangenstücke darin sanft köcheln lassen.

Wenn die Entenbrüste fertig sind ist auch die Orange weich gekocht. Butter und Orange kurz mit dem Stabmixer aufmixen und durch ein Sieb streichen. Die Ente aus der Pfanne nehmen, den Großteil vom Fett entsorgen, den Rest mit der Orangensauce verrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Klöße mit der Schaumkelle aus dem Kochwasser heben.

Nun sollte alles gleichzeitig fertig sein. Ich schmecke den Rotkohl ein letztes Mal ab, dann gebe ich den Rotkohl und die Klöße auf den Teller. Die Klöße werden bei mir immer etwas eingeschnitten, das ist eine rein optische Geschmackssache, ich mag das wegen der Sauce. Dazu kommt je eine Entenbrust auf den Teller. Die kann man am Stück lassen oder in Scheiben aufschneiden. Aufgeschnitten liegt sie tatsächlich einfach schöner auf dem Teller, kühlt aber auch schneller aus und es ist wie immer nicht jedermanns Geschmack – das bleibt also euch überlassen. Etwas Orangensauce als kleines i-Tüpfelchen mit auf den Teller geben. Den Rest richte ich separat in

einem kleinen Saucenschälchen an.



Die Sauce kommt bei mir übrigens immer auf die Klöße, das kann man natürlich machen wie man möchte.

Dazu passt wunderbar ein Glas Rotwein.

Es wird zu Tisch gebeten!



©katha-kocht.de