

Gebratene Enten-Brust mit Rahm-Wirsing und Schupf-Nudeln

Für 2 Personen

2 Entenbrüste a 180 g	400 g Pellkartoffeln, geschält	0,5 Kopf Wirsing, jung
1 Zwiebel	1 Zitrone, unbehandelt	3 Eier
2 EL Butter	1 TL Butterschmalz	250 g Mehl
Mehl	50 g Kartoffelstärke	150 ml Gemüsefond
300 ml Schlagsahne	1 Muskatnuss	1 Stange Zimt
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen, auf der Hautseite leicht einritzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend auf der Hautseite ohne Fett in eine kalte Pfanne legen, langsam erhitzen und so lange anbraten bis die Seite leicht braun ist. Nun auf die Fleischseite wenden, kurz anbraten, auf ein Gitter in der Mitte des Backofens legen und etwa 20 Minuten rosa garen. Den Wirsing von den äußeren Blättern und den Strunk befreien und in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und zusammen mit den Wirsingstreifen in einem Topf mit dem Butterschmalz anschwitzen. Anschließend mit dem Gemüsefond ablöschen und zugedeckt etwa zehn Minuten köcheln lassen. Den Deckel wieder entfernen, einen Teil der Sahne angießen, das Ganze nochmals einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche Sahne steif schlagen und kurz vor dem Servieren unterheben. Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen, erneut ohne Fett mit der Hautseite nach unten in eine Pfanne legen, kräftig erhitzen und sobald die Haut kross ist die Brust wenden. Die Zitronenschale abreiben. Die Pfanne vom Herd nehmen, einen Esslöffel Butter, die Zimtstange und Zitronenschale Hineingeben, die Butter aufschäumen lassen und die Entenbrüste etwa zwei Minuten darin aromatisieren. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen und in dünne Tranchen schneiden. Muskat reiben. Die Eier trennen. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken, mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat, Eigelb, dem Mehl und der Kartoffelstärke zu einem homogenen Teig verkneten. Anschließend eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, längere, fingerdicke Rollen formen, in drei Zentimeter große Stücke schneiden, und daraus die typischen Schupfnudeln rollen. Salzwasser zum Kochen bringen und darin die Schupfnudeln etwa zwei Minuten garen, anschließend in Eiswasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Die übrige Butter erhitzen und darin die Schupfnudeln schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat nachwürzen. Die Entenbrusttranchen mit den Schupfnudeln und den Wirsingrahm auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 16. Dezember 2009