

# Enten-Brust, Rotkohl-Salat, Kohlrabi-Stifte, Parmesan

## Für zwei Personen

### Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste, ca. 180 g	4 Schalotten	50 ml Portwein
200 ml Entenfond	2 Knoblauchzehen	Ingwerknolle, ca. 2 cm
4 Zweige Rosmarin	30 ml schwarzer Johannisbeersirup	2 EL Akazienhonig
2 EL Balsamicoessig	1 EL Zucker	50 g kalte Butter
grobes Meersalz	Tellicherry Pfeffer	Chili

### Für den Salat:

400 g Rotkohl	50 g Walnusshälften	3 EL Preiselbeeren
6 EL Walnussöl	4 EL heller Balsamicoessig	4 EL Portwein
3 TL Zucker	Meersalz	Tellicherry Pfeffer
Chili		

### Für die Kohlrabi-Stifte:

2 Kohlrabiköpfe	2 Eier	80 g Parmesan
80 g Pankobrösel	200 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Entenbrust:** Ofen 120 Grad Ober- Unterhitze vorheizen, Gitterrost in der mittleren Schiene positionieren. Entenbrust auf der Hautseite rautenförmig einschneiden. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und die Entenbrust auf der Hautseite goldbraun ca. 4 Minuten braten. Bratensatz aufbewahren.

Entenbrust mit der Hautseite nach oben auf den Gitterrost in die oberste Schiene des vorgeheizten Ofens geben und ca. 10 Minuten zu Ende garen. Herausnehmen und vor dem Anschneiden mindestens 5 Minuten ruhen lassen.

Schalotten abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Den Ingwer klein schneiden. Knoblauchzehen abziehen und pressen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln. Schalotten in der Pfanne mit dem zuvor entstandenen Bratensatz anschwitzen, dann mit Portwein und Entenfond aufgießen. Knoblauch, Ingwer und Rosmarin zugeben und die Flüssigkeit auf die Hälfte einköcheln lassen. Mit Johannisbeersirup, Akazienhonig, Balsamicoessig, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Nochmals einreduzieren lassen und zuletzt mit kalter Butter binden. Die Entenbrust zum Anrichten in Tranchen auf dem Schalottenbett anrichten.

**Für den Salat:** Rotkohl waschen, in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. Dann in eine große Schüssel geben und mit etwas Salz kräftig kneten. Walnussöl, Balsamicoessig und Portwein zu einer Vinaigrette verrühren und mit dem Rotkohl mischen. Die Walnüsse grob hacken und mit den Preiselbeeren unter den Rotkohl heben. Den Salat mit Salz, Pfeffer, Zucker und Chili würzen und bis zum Anrichten ziehen lassen.

**Für die Kohlrabi-Stifte:** Kohlrabi schälen und in dünne Stifte (ca. 1 cm Dicke) schneiden. Auf Küchenpapier gründlich trocken tupfen. Den Parmesan in einem Universalzerkleinerer fein mahlen und mit dem Panko sowie Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Die Eier in einer zweiten Schüssel verquirlen, mit Salz würzen. Die Stifte mit dem Ei benetzen dann in der Parmesan-Panko-Panade wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Stifte darin unter Wenden ca. 5 Minuten goldbraun frittieren. Abschöpfen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Entenbrust mit Rotkohl-Salat und Kohlrabi-Stiften im Parmesanmantel auf Tellern anrichten und servieren.

Ingo Haussmann am 31. Januar 2018