

# Enten-Brust, Blumenkohl-Risotto, Rosenkohl, Kirsch-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Entenbrust:**

2 Entenbrüste, à ca. 150 g                      Öl                      Pfeffer  
Salz

**Für das Blumenkohlrisotto:**

75 g Risottoreis                      200 g Blumenkohl                      1 Zwiebel  
25 g Parmesan                      1 EL Butter                      500 ml Gemüsefond  
100 ml Weißwein                      1 EL neutrales Öl                      Salz  
Pfeffer

**Für den Rosenkohl:**

300 g Rosenkohl                      500 ml Gemüsefond                      1 EL Butter  
1 Muskatnuss

**Für die Portwein-Kirschsauce:**

4 EL Sauerkirschen                      100 ml Sauerkirschsafft                      100 ml roten Portwein  
200 ml Geflügelfond                      1 EL Butter                      1 Prise Zucker  
1 EL Mehl                      Pfeffer                      Salz

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{2}$  Bund Petersilie                      1 EL Walnüsse                      1 EL neutrales Öl

**Für die Entenbrust:**

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Die Entenbrust auf der Hautseite mit dem Messer vorsichtig rautenförmig einschneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrust mit der Hautseite ca. 5 min. scharf anbraten.

Die Hitze etwas reduzieren, die Entenbrust wenden und von der anderen Seite 2-3 min. anbraten.

Die Entenbrust aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und für 15-20 min. in den Backofen geben.

Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen und bis zum Verzehr ruhen lassen.

**Für das Blumenkohlrisotto:**

Fond in einem Topf erhitzen und warm halten.

Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Vom Blumenkohl kleine Röschen schneiden.

Butter und 1 EL Öl in einem weiteren Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.

Die Blumenkohlröschen und den Risottoreis dazugeben, für 2 min. dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Etwas heißen Fond dazugeben, so dass der Reis bedeckt ist.

Für 25 min. garen und nach und nach den Fond dazugeben und umrühren.

Parmesan grob reiben. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Parmesan unterrühren.

**Für den Rosenkohl:**

Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen.

Den Strunk vom Rosenkohl entfernen, die äußeren Blätter entfernen und den Strunk kreuzweise einschneiden.

Den Rosenkohl in den kochenden Gemüsefond geben und 5-7 min. bei mittlerer Hitze garen.

Fond abgießen, Butter in den Topf geben, schmelzen lassen und den Rosenkohl darin schwenken.

Mit etwas Muskatnuss würzen.

**Für die Portwein-Kirschsauce:**

Das Fett von der gebratenen Entenbrust aus der Pfanne gießen.

Den Bratensatz mit Sauerkirschsaft und Portwein ablöschen. Mit dem Fond auffüllen und die Sauce einreduzieren lassen. Die Kirschen dazugeben. Mit Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken. Eventuell mit kalter Butter und etwas Mehl die Sauce binden.

**Für die Garnitur:**

Die Walnüsse in den Gefrierbeutel geben und klein hacken.

Etwas Petersilie abzupfen, klein hacken und in die Tüte zu den Walnüssen geben. Das restliche Öl dazugeben und gut vermengen. Das Walnuss-Petersilien-Öl mit dem Risotto servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kristin Stüring am 07. Januar 2019