

# Enten-Brust, Rotwein-Soße, Rotkohl, Rosmarin-Kartoffeln

## Für zwei Personen

### Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste à 220 g                      2 Knoblauchzehen    2 Zweige frischer Thymian

1 TL Butter                                      Salz                                      Pfeffer

### Für die Rotweinsauce:

4 Schalotten                                      2 Orangen                                      300 ml halbtrockener Rotwein

2 EL brauner Zucker

### Für die Rosmarinkartoffeln:

10 Drillinge                                      50 g Parmesan                                      4 Zweige Rosmarin

Salz    Pfeffer

### Für den Rotkohl:

$\frac{1}{2}$  Rotkohl    1 Apfel    100 ml Rotwein

50 ml Rotweinessig                              1 Lorbeerblatt                                      200 ml Hühnerfond

Gänseeschmalz                                      Salz    Pfeffer

### Für die Entenbrust:

Den Backofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.

Entenbrüste waschen und trockentupfen. Hautseite mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Anschließend mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und andrücken.

Knoblauch und Thymian kurz in einer Gusspfanne rösten. Entenbrüste mit in die Pfanne geben und auf der Hautseite ohne Fett ca. 4-5 Minuten anbraten. Butter hinzugeben, Entenbrüste wenden und ca. 2-3 Minuten weiter anbraten. Entenbrüste im vorgewärmten Backofen ca. 15 Minuten weitergaren lassen. Den Fleischsaft in einer Schale auffangen.

### Für die Rotweinsauce:

Schalotten abziehen, halbieren und in Ringe schneiden. Schalotten in der Gusspfanne, in welcher die Entenbrüste angebraten wurden, glasig dünsten. Anschließend mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Zwiebeln mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Kurz vor dem Anrichten Orange schälen, filetieren und in der Rotweinsauce ziehen lassen. Die andere Orange halbieren, Saft aus einer Hälfte auspressen und dazugeben.

### Für die Rosmarinkartoffeln:

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Drillinge waschen und im Salzwasser garen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Drillinge abgießen, halbieren und in etwas Butter mit Rosmarin anbraten. In eine Auflaufform geben. Parmesan drüber reiben und gratinieren.

### Für den Rotkohl:

Apfel schälen. Rotkohl waschen, trockentupfen und kleinschneiden. In einem Topf mit Gänseeschmalz anschwitzen. Fond hinzugießen und köcheln lassen. Mit Essig und Rotwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Diana Bernt am 28. Januar 2019