

Enten-Brust, Kumquat-Soße, Semmelknödeln, Spitzkohl

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Barbarie-Entenbrüste Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für die Kumquat-Sauce:

1 kleine Schalotte 150 g Kumquats 2 Orangen, Saft
1 EL Butter 50 ml heller Portwein 200 ml Geflügelfond
1 TL Sojasauce flüssiger Honig 1 Prise Zimt
Salz Pfeffer

Für die Semmelknödel:

150 g Knödelbrot 1 kleine Zwiebel 1 Ei
100 ml Milch 1 EL Butter 2 Zweige glatte Petersilie
Muskatnuss Salz Pfeffer

Für den gegrillten Spitzkohl:

1 kleiner Spitzkohl $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft 20 g Parmesan
1 Zweig Thymian 1 Zweig Rosmarin 2 TL Ahornsirup
2 TL dunkler Balsamico 2 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Entenbrust:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Haut der Entenbrüste V-förmig einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in einer heißen Pfanne mit etwas Öl auf der Hautseite anbraten. Anschließend wenden, auf einem Backblech in den Ofen geben und 12 Minuten im Ofen ziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten erneut in eine heiße Pfanne mit der Hautseite nach unten in etwas Öl kurz braten, bis die Haut kross ist.

Für die Kumquat-Sauce:

Kumquats waschen, halbieren, Kerne entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotte abziehen, fein würfeln und in einem kleinen Topf in Butter bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Kumquats hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit Portwein ablöschen und diesen kurz einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Orangen auspressen und Saft auffangen. Orangensaft und Geflügelfond angießen.

Alles gut verrühren und auf kleiner bis mittlerer Hitze 12-15 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht eingedickt ist. Sauce mit Honig, Sojasauce, Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce kann nach Belieben mit den Kumquat-Scheiben serviert werden, man kann sie aber auch pürieren und passieren. Nach dem Passieren nochmals mit Fond und Orangensaft verfeinern, sollte die Sauce zu dick sein.

Für die Semmelknödel:

Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Milch in einem Topf leicht erwärmen und über das Knödelbrot gießen. Gut vermischen und etwa 10 Minuten ziehen lassen, bis das Knödelbrot die Milch aufgesogen hat.

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen.

Ei verquirlen und zusammen mit den angeschwitzten Zwiebeln und Petersilie zu den eingeweichten Brötchen geben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen und alles gut vermengen. Anschließend mit leicht angefeuchteten Händen vier kleine Knödel formen.

Einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren, sodass das Wasser nur noch simmert. Die Knödel vorsichtig hineingeben und etwa 15-20 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Die Knödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen

lassen und sofort servieren.

Ist die Knödelmasse zu feucht, können noch mehr Brötchenwürfel eingearbeitet werden. Ist die Masse zu trocken, noch etwas warme Milch bis zur gewünschten Konsistenz hinzugeben.

Für den gegrillten Spitzkohl:

Spitzkohl vierteln. Dabei den Strunk nicht abschneiden, der hält den Spitzkohl zusammen. Spitzkohl anschließend gründlich waschen und trockentupfen. Spitzkohl-Viertel mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittseiten mit Honig und Balsamico beträufeln.

Spitzkohl in einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten pro Seite grillen, bis er goldbraun und leicht karamellisiert ist. Die äußeren Blätter dürfen ruhig etwas dunkler werden das bringt mehr Aroma.

Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Parmesan reiben. Gegrillten Spitzkohl mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit geriebenem Parmesan und geschnittenen Kräutern garnieren.

Björn Freitag am 06. Dezember 2024