

Enten-Roulade mit Rotkraut und Knödel

Für 4 Personen

Für die Entenroulade:

400 g Rotkohl	400 ml kräftiger Rotwein	2 EL Rotweinessig
250 ml Apfelsaft	2 EL Johannisbeergelee	2 EL Preiselbeerkonfitüre
1 Msp Piment, gemahlen	1 Msp Koriander, gemahlen	1 Msp Zimt, gemahlen
Salz und Pfeffer	4 Entenbrüste a ca. 180 g	2 EL Butterschmalz
1 EL Butter		

Für die Knödel:

500 g mehligk. Kartoffeln	2 Eier	40 g Grieß
30 g Mehl	Muskat, Salz, Pfeffer	

Vom Kohl Strunk entfernen, dann fein hobeln. Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad/Gasherd: Stufe 3) Die Kohlstreifen mit 250 ml Rotwein, Rotweinessig, Apfelsaft, Johannisbeergelee, Preiselbeerkonfitüre sowie Piment, Koriander und Zimt in einem geschlossenen Topf ca. 50 Minuten durchkochen. Den Kohl abschütten, den entstandenen Fond in eine heiße Pfanne gießen und zu Sirup einkochen. Den gegarten Kohl in den Sirup geben, untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Entenbrust enthäuten. Die Haut in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne rösten bis die Würfelchen kross sind. Warmstellen. Die Brust horizontal, flach fast ganz durchschneiden, aufklappen. In Butterbrotpapier oder Klarsichtfolie dünn plattieren. Pfeffern und salzen, mit dem Rotkohl belegen, die gebratene Entenhaut darüber streuen. Zusammenrollen und evtl. mit Küchenfaden fixieren. Die Entenbrustroulade sanft von beiden Seiten bei geschlossenem Deckel sanft braten (10 Min.). Ca. 150 ml Rotwein angießen, kurz köcheln, die Rouladen herausnehmen, die Soße mit Butter binden und abschmecken. Für die Knödel Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Die gekochten Kartoffeln abschütten und zurück auf die noch warme Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken, schnell Eier, Grieß und Mehl untermengen. Die Masse mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen und zu kleinen Knödeln formen. Die Knödel ca. 15 Minuten in siedenden Salzwasser garen.

Vincent Klink Mittwoch, 17. Dezember