

# Rotkohl mit Enten-Brust und Kartoffel-Püree

## Für vier Personen

<b>Für den Rotkohl:</b>	1 Rotkohl, 1 kg	2 Zwiebeln
2 EL Butterschmalz	1 Lorbeerblatt	1 TL Wacholderbeeren
1 Zimtstange	200 ml Rotwein	200 ml Portwein
8 EL Apfelessig	3 EL Zucker	1-2 TL Salz
2 Bio Orangen	3 EL Apfelkraut	Zuckerrübenkraut
<b>optional:</b>	1-2 TL Speisestärke	200 ml Apfelsaft
<b>Für die Entenbrust:</b>	2 Entenbrüste	Salz, Pfeffer, Fett
1-2 Thymian-Zweige		
<b>Für das Kartoffelpüree:</b>	500 g mehligk. Kartoffeln	70 g Butter
70 ml Milch	20 ml Kapernwasser	1 Prise Muskat
Salz und Pfeffer	1 Zweig Thymian/Rosmarin	1 Knoblauchzehe

**Für den Rotkohl:** Den Rotkohl feinhobeln. Die äußeren Blätter vom Rotkohl ablösen. Den Kohl waschen, vierteln und den Strunk herauschneiden. Mit dem Gemüsehobel oder einem scharfen Messer feine Streifen reiben/schneiden. Die Gewürze in ein Gewürzbeutelchen geben und gut verschließen. Die Orangen halbieren, auspressen, Schale und Saft zum Rotkohl geben. Zucker, Salz, Essig, Port- und Rotwein zum Rotkohl geben und über Nacht ziehen lassen.

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Schmalz in einen Topf geben und die Zwiebeln darin glasig schmoren. Den Rotkohl mit Flüssigkeit hinzugeben und bei kleiner Hitze eine Stunde kochen lassen. Dabei ab und zu umrühren, zwischendurch schauen, ob der Kohl genug Flüssigkeit hat und gegebenenfalls mit Apfelsaft oder Geflügelbrühe aufgießen.

Apfelkraut und Rübenkraut hinzugeben. Alles gut vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn der Rotkohl zu flüssig bleibt, Stärke mit kaltem Apfelsaft oder Rotwein verrühren und zum Binden nutzen.

Zum Binden des Rotkohls eignet sich auch eine geriebene Kartoffel. Sie bindet durch ihre Stärke.

**Für die Entenbrust:** Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit der Hautseite in eine kalte Pfanne legen und bei mittlerer Hitze zehn Minuten auf der Hautseite schmoren bis die Haut braun und knusprig ist. Etwas Thymian dazu geben. Die Brust drehen und drei bis vier Minuten garziehen lassen.

**Für das Kartoffelpüree:** Die Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden, in Salzwasser aufsetzen und gar kochen.

In der Zwischenzeit die Milch mit Butter, Rosmarin, Thymian und Knoblauch aufsetzen und zum Kochen bringen. Dann beiseitestellen und etwas ziehen lassen. Anschließend die Milch durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Die Kartoffeln in die Milch pressen und gut Wer mag, serviert eine geschälte und kernlose Apfelscheibe dazu, die man mit ins heiße Fett der Entenbrust gibt. Das sieht als Topping schön aus und schmeckt toll.

Alexander Wulf am 26. November 2024