

Stenger's Schlemmerabend

Hauptgericht (Ente)

Rezept für 2 Personen: **Gebratene Entenbrust mit Rosmarin-Orangenjus, Kürbis-Knödel und Apfel-Balsamico-Rotkohl**



Zutaten:

Entenbrust & Jus

- 2 Entenbrüste (ca. 180–200 g pro Stück)
- Salz, Pfeffer
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Bio-Orange (Saft und etwas Abrieb)
- 100 ml Geflügelfond
- 50 ml Rotwein
- 1 TL Honig
- 1 TL Butter
- 1 kleines Ei
- 1 EL Butter
- 1 kleine Zwiebel (fein gewürfelt)
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Optional: etwas gehackter Salbei oder Petersilie
- 1 Apfel (gerieben oder in sehr feinen Würfeln)
- 1 kleine Zwiebel (fein gehackt)
- 1 EL Butter oder Öl
- 50 ml Apfelessig
- 1–2 EL Balsamico
- 100 ml Apfelsaft
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer
- Optional: 1 Lorbeerblatt, etwas Nelke

Kürbis-Knödel

- 250 g Hokkaido-Kürbis (gewürfelt)
- 150 g altbackene Semmelwürfel oder Knödelbrot
- 1 Glas Stengers Balsamico Rotkohl
- 1 Apfel (gerieben oder in sehr kleine Würfel)

Alternativ:

- 300 g Rotkohl (fein geschnitten)

Zubereitung:

1. Rotkohl

1. Apfel im Topf in Butter anschwitzen und weich garen, Stengers Balsamico Rotkohl hinzugeben und auf Temperatur bringen

Alternativ:

2. Zwiebel in Butter anschwitzen.
3. Rotkohl und Apfel dazugeben, kurz mitrösten.
4. Apfelessig, Balsamico, Apfelsaft, Zucker und Gewürze zugeben.
5. Zugedeckt bei kleiner Hitze 45–60 Minuten weich schmoren.
6. Bei Bedarf nachwürzen.

2. Kürbis-Knödel

1. Kürbiswürfel weich dämpfen oder im Ofen rösten, anschließend zerdrücken.
2. Zwiebel in Butter goldgelb anrösten.
3. Knödelbrot, Kürbispüree, Zwiebel, Ei, Salz, Pfeffer und Muskat mischen.
4. 10 Minuten quellen lassen. Falls nötig, etwas Semmelbrösel zugeben.
5. Zu 4 kleinen Knödeln formen.
6. In siedendem Wasser 12–15 Minuten gar ziehen lassen.

3. Entenbrust

1. Haut rautenförmig einschneiden.
2. In der kalten Pfanne mit der Hautseite nach unten auf mittlere Hitze stellen und 6–8 Minuten braten, bis die Haut knusprig ist.
3. Wenden und weitere 3–4 Minuten braten.

4. Bei 120 °C im Ofen 8–10 Minuten ruhen lassen.

4. Rosmarin-Orangenjus

1. Bratfett bis auf einen kleinen Rest abgießen.
 2. Honig zugeben und leicht karamellisieren.
 3. Mit Rotwein ablöschen, Fond zugeben.
 4. Rosmarin und Orangensaft einrühren, kurz einkochen.
 5. Am Ende Orangenschale und Butter einrühren, abschmecken.
-