



Hier und heute

Festlich gefüllte Entenbrust an lauwarmem Rotkohlsalat

Olaf Baumeister serviert eine Entenbrust mit karamellisierten Äpfeln und Mandarinen an lauwarmem Rotkohlsalat – ein festlicher Genuss!

Das Rezept

Mit karamellisierten Äpfeln, Mandarinen und Walnüssen gefüllte Entenbrust an lauwarmem Rotkohlsalat

von Olaf Baumeister für zwei Personen

Zutaten für die Entenbrüste

- 2 Entenbrüste à 150 g
- 1 Apfel, z. B. Boskoop
- 50 g Walnüsse
- 1 EL Zucker
- Saft und Schale einer halben Bio-Mandarine
- 1 Msp. Vanillemark
- 50 ml Weißwein, trocken
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Apfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und in feine Würfel schneiden. Den Zucker in einer schweren Pfanne goldgelb karamellisieren. Die Walnüsse und Apfelstücke dazugeben, kurz mitschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Den Wein verkochen lassen. Mit einer Presse die Mandarine auspressen. Mandarinschale mit einer Reibe abreiben. Den Saft, Zesten und Vanillemark dazugeben, einmal aufkochen und zum Auskühlen beiseitestellen.

Die Entenbrust von Sehnen befreien und mit einem Messer vom dicken Ende her eine Tasche in die Mitte schneiden. Mit einem sehr scharfen Messer und der Messerspitze oben vorsichtig über Kreuz die Haut einschneiden. So verteilt sich das Fett, das Fleisch gart gleichmäßig und die Oberfläche wird knusprig.

Die Entenbrust mit dem Apfelragout füllen und auf der Hautseite kräftig anbraten. Wenden und in der ofenfesten Pfanne im Backofen bei 180 Grad sechs Minuten garen. Dann herausnehmen und mit Alufolie oder mit Deckel auf der Pfanne statt Alufolie abdecken und zwei Minuten ruhen lassen. Die fertig gegarte Entenbrust in feine Scheiben schneiden und sofort servieren.

Zutaten für lauwarmen Rotkohlsalat

- ¼ Kopf Rotkohl (ca. 500 g)
- 300 ml Rotwein, trocken
- 100 ml Apfelsaft
- 4 EL Zucker
- 2 EL heller Balsamicoessig
- ½ Apfel, säuerlich z. B. Granny Smith
- 2 Schalotten
- 1 EL Honig
- 1 Vanillestange
- 1 Zimtrinde
- 1 Sternanis
- 3 Nelken
- 3 Kardamomkapseln
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Hier und heute

- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 1 EL Maisstärke zum Binden

Zubereitung

Rotkohl halbieren, vierteln und den Strunk entfernen. Den Rotkohl in sehr feine Streifen schneiden und evtl. die groben Strünke entfernen. Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren und mit dem Rotwein und dem Apfelsaft ablöschen. Von einem Viertel der Orange und der Zitrone die Schale herunterschneiden, jedoch ohne die bittere weiße Haut abzuschneiden. Den Saft beider Früchte sowie die Schale zum Rotweinsud geben. Den Essig und die Gewürze beifügen, alles einmal aufkochen und bei niedriger Temperatur ziehen lassen. Die Schalotten schälen, sehr fein würfeln und zum Karamell dazugeben. Alles mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Den süß-sauren Sud zwei Minuten ziehen lassen. Mit der Stärke leicht binden und über den Rotkohl gießen.

Den Apfel mit Schale in feine Stifte schneiden und vor dem Servieren zum Rotkohl dazugeben.

Der Salat schmeckt hervorragend lauwarm und kalt.

- **Tipps**
- Wenn man etwas Wasser dazugibt und alles vor dem Binden weich kocht, erhält man einen hervorragenden Gewürzrotkohl.
- Beilage nach Wahl, z. B. Kartoffelgratin, Püree und frische Nudeln.