

# Hauptspeise

## Rosa gebratene Entenbrust mit feiner Schokoladensauce, einem roh mariniertem Rotkohl, Serviettenknödel und eingelegte Orangen (4 Personen)

### Zutaten:

4 Entenbrüste  
1 Zehe Knoblauch  
1 Zweig Thymian  
30g Schokolade 52% (Briketts)  
70g Butter  
500ml Entenfond  
Etwas Stärke zum Binden  
½ Kopf Rotkohl  
20ml Himbeeressig  
30ml Rotweinessig  
30ml Walnussöl  
50ml Pflanzenöl  
180g Toastbrot  
3 Eier  
50ml Milch  
Salz/ Pfeffer/ Muskat  
10g Zucker  
1 Limette  
1 Orange  
Piment  
Nelken  
Kardamon

### Zubereitung:

Den Entenfond mit Piment und Nelken auf die Hälfte einkochen lassen abschmecken und abbinden mit Stärke. Vorher natürlich die Gewürze wieder entfernen. Kurz vor dem Servieren in die gebundene Sauce die Schokolade einrühren und ca. 10g Butter. Für die Serviettenknödel: Toastbrot in Würfel schneiden und mit der Milch vermengen und schon mal Würzen mit Salz und Pfeffer. Die Eier Trennen. 40g Butter mit dem Eigelb schaumig schlagen dann mit der Brotmasse vermengen. Eiweiß aufschlagen und unter die Masse heben. Nun in eine Folie einrollen und bei 90 Grad Dampf ca. 25 min garziehen lassen. (Klappt auch im Topf, wenn das Wasser nicht kocht) vor dem anrichten in Scheiben schneiden.

Tipp: Wer möchte kann die Scheiben auch in Butter anbraten.

Den Rotkohl in feine Streifen schneiden. Ordentlich Salzen und Zuckern und schon mal den Rotweinessig dazu geben. Ca. 10 min ziehen lassen. Dann abschmecken mit Himbeeressig Salz, Pfeffer, Walnussöl und Pflanzenöl zum Schluss dazu geben. Aus einer Orange Filets rausschneiden und den Rest Saft auspressen mit etwas Kardamon und Zucker aufkochen Limettenabrieb dazu etwas auskühlen lassen und bei lauwarmer Temperatur die Orangenfilets dazu geben und ziehen lassen. Die Entenbrust gut putzen und die Fettschicht einritzen. Mit dem Fett nach unten in die kalte Pfanne legen und knusprig braten dann wenden und Knoblauch, Thymian und den Rest Butter zum Aromatisieren dazu geben. Entweder in der Pfanne bei mittlerer Hitze fertig braten oder für ca. 8 Minuten bei 180 Grad in den Ofen geben.

**Guten Appetit!!!**

### Weinempfehlung

Cabernet Cortis Rotwein trocken  
im Holzfass gereift trocken

### Weingut Jung

Tel. 07275 2229

Alle Zutaten gibt es bei **EDEKA Burger** solange der Vorrat reicht!

Entenbrust bitte rechtzeitig vorher bei EDEKA bestellen

Tel. 07275 - 989220

**Hinweis:** bei EDEKA Burger gibt es sogar den Wein vom Weingut Jung!