

Ente mit Apfel-Rotkohl und Kartoffel-Klößen

Zutaten für die Klöße (für 4 Personen):

- 750 g mehligkochende Kartoffeln
- 200 g Dinkelmehl Typ 630
- 2 Eier
- Salz
- Muskat
- 80 g Maisstärke

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Anschließend das Wasser abgießen, Kartoffeln abkühlen lassen und durch eine Presse drücken. Dinkelmehl und Eier dazugeben. Mit Salz und Muskat würzen, gut vermischen und aus der Masse Klöße formen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Maisstärke ins Kochwasser geben und die Klöße vorsichtig hineingleiten lassen. Sie sind fertig, wenn sie oben schwimmen. Mit einer Kelle aus dem Kochwasser nehmen. Entweder direkt servieren oder komplett abkühlen lassen, einzeln in Gefrierbeutel geben und einfrieren und nach Bedarf wieder aufwärmen.

Zutaten für den Apfel-Rotkohl:

- 1 Rotkohl
- 2 (z.B. Boskop) Äpfel
- 150 ml Apfelsaft
- 10 ml Apfelessig
- 150 ml Rotwein
- 700 ml Gemüsebrühe
- 1 rote Zwiebel
- Salz
- Nelken
- 1 Stange Zimt
- Kardamom
- Piment
- Fenchelsaat
- Bratöl

Deckblätter des Rotkohls entfernen, Kohl vierteln, Strunk entfernen und den Kohl in dünne Streifen schneiden. Äpfel vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Alle Gewürze in ein Teesäckchen geben. Rotkohlstreifen in eine große Schüssel geben, mit Apfelsaft, -essig und Rotwein übergießen, salzen und gründlich durchkneten, bis sich die Streifen etwas weicher anfühlen. Dann die Apfelwürfel untermischen und eventuell noch einmal durchkneten. Anschließend gut 30 Minuten ruhen lassen.

Bratöl in einem großen Topf erhitzen, den marinierten Apfel-Rotkohl nach und nach in den Topf geben und gut anschwitzen. Mit der Marinade ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Das Gewürzsäckchen dazugeben und mindestens 2 Stunden köcheln lassen, nicht kochen. Zwischendurch immer wieder gut umrühren, damit nichts anbrennt. Am Ende der Garzeit servieren oder zur Aufbewahrung kühl stellen.

Zutaten für die Soße:

- 500 g Entenknochen
- 2 Zwiebeln
- 1 Karotte
- 0,2 Knolle Sellerie

- 15 g Tomatenmark
- 300 ml Rotwein
- 700 ml (z.B. Ente) Geflügelfond
- Pfefferkörner
- Salz
- Lorbeerblatt
- Bratöl

Gemüse putzen und in größere Würfel schneiden. Bratöl in einer großen Pfanne erhitzen und Entenknochen dazugeben. Diese gut anschwitzen, bis sie dunkelbraun sind. Anschließend Zwiebel-, Karotten- und Selleriewürfel dazugeben und ebenfalls gut anschwitzen, bis auch diese braun sind. Tomatenmark hinzufügen und mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Zum Schluss mit Geflügelfond auffüllen, Lorbeerblatt und Pfefferkörner dazugeben, salzen und alles nochmals reduzieren lassen. Die fertige Soße durch ein feines Sieb passieren. In einem sterilen Schraubglas hält sie sich mindestens 1 Woche im Kühlschrank.

Zutaten für die Ente:

- 2 Entenbrüste
- 2 Entenkeulen
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Butter
- 250 ml Öl
- 125 ml Wasser
- Bratöl

Entenkeulen waschen und mit Küchenpapier gut abtrocknen. Viel Salz in eine Auflaufform geben und die Entenkeulen so hineinlegen, dass sie komplett mit Salz bedeckt sind. Mindestens 1, besser 2 Stunden im Salzbett im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend die Keulen herausnehmen und so viel Salz wie möglich entfernen. In einem Topf ein Gemisch aus zwei Dritteln Öl und einem Drittel Wasser erhitzen und die Keulen darin kochen, bis das Fleisch gar ist. Herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Nun die Entenbrust vorbereiten: Mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Bratöl in einer Pfanne erhitzen und Entenbrust zuerst auf der Hautseite anbraten. Braten, bis möglichst viel Fett ausgelaufen ist, dann auch auf der Fleischseite goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier etwas abkühlen lassen. Die Pfanne mit dem ausgebratenem Entenfett etwas erkalten lassen. Dann Butter dazugeben und braun werden lassen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Zuerst die Keulen entweder auf einem Backblech oder in einer Auflaufform garen. Nach circa 20 Minuten den Ofen auf 160 Grad herunterstellen. Entenbrust zu den Keulen in den Ofen geben und weitere 15 Minuten garen. Nach insgesamt 35 Minuten sollten Brust und Keulen gar sein und eine knusprige goldbraune Haut haben. Mit der Butter aus der Pfanne beträufeln.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 05.12.2023

Koch/Köchin: Thomas Sampl

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen