

Thüringer Klöße mit Entenbrust und Rosenkohl

Zutaten für die Klöße (für 3 Personen):

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Brötchen
- Salz
- 1 EL Butter

Brötchen würfeln und in Butter goldbraun braten. Kartoffeln schälen. Ein Drittel der Kartoffeln in Salzwasser kochen und zu Brei stampfen. Die restlichen Kartoffeln auspressen - entweder in einem Passiertuch oder in einer Presse. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Temperatur reduzieren und Salz dazugeben. Das Wasser darf nicht mehr kochen. Kartoffelbrei und ausgepresste Kartoffeln gut vermengen und mit Salz abschmecken. Zu Klößen formen und jeweils ein paar Brotwürfel in die Mitte geben. Klöße circa 10-15 Minuten im Salzwasser ziehen lassen.

Zutaten für Entenbrust und Soße:

- 350 g Entenbrust
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 TL Honig
- Salz
- Pfeffer
- 20 ml Gin
- 1 Zwiebel
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Zweig Thymian
- 1 Strauß Beifuß

Küchenfertige Entenbrust auf der Hautseite leicht mit einem scharfen Messer einritzen, Rosmarinzwig dazulegen und vakuumieren. Bei 54 Grad im Wasserbad circa 20-25 Minuten garen, herausnehmen und mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne legen. Herdplatte erhitzen und das Fett auslassen, Fleisch einmal wenden. Anschließend mit Honig einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen circa 10 Minuten ziehen lassen, danach mit Gin flambieren.

Für die Soße die Zwiebel halbieren und in der heißen Pfanne anschmoren. Mit Brühe ablöschen. Geschälte Knoblauchzehe leicht andrücken und Thymian sowie Beifuß dazugeben. Köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für den Rosenkohl:

- 400 g Rosenkohl
- 3 EL Butter
- Semmelbrösel
- Salz
- Muskatnuss

Rosenkohl putzen und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Semmelbrösel mit einem Drittel der Butter in eine Pfanne geben und goldbraun rösten. Rosenkohl abgießen, in der restlichen Butter schwenken und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Mit den Semmelbröseln bestreut zu Fleisch und Klößen servieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 10.08.2022

Koch/Köchin: Beate Florian

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