

# Grünkohl mit Entenbrustfilet und Biersoße

## Zutaten für den Grünkohl (für 4 Personen):

- 1.2 kg frischer Grünkohl
- 2 Zwiebeln
- 1.5 EL mittelscharfer Senf
- 2 EL Puderzucker
- 1 l Gemüsebrühe
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Den Grünkohl gründlich putzen und in kochendem Wasser 3 Minuten blanchieren. Eiskalt abschrecken und gut ausdrücken. Die Zwiebeln würfeln. Das Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Senf und fein gesiebten Puderzucker hinzufügen und mit den Schalotten vermengen. Grünkohl und Brühe in den Topf geben, mit dem Gewürzansatz vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Topf verschließen und den Grünkohl bei mäßiger Hitze eine Stunde schmoren.

## Zutaten für die Entenbrustfilets:

- 4 (möglichst von weiblichen Tieren) Entenbrustfilets
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz
- Olivenöl

Die Entenbrüste waschen, trocknen und die Haut mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl und Butterschmalz erhitzen und die Entenbrüste auf der Hautseite etwa 2 Minuten anbraten. Die Filets drehen und auf der Fleischseite kurz anbraten, bis sie eine schöne braune Farbe haben. Die Entenbrüste auf den Grünkohl legen und 10 Minuten bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel im Topf ziehen lassen.

## Zutaten für die Soße:

- 1 Bund Suppengrün
- 1 EL Tomatenmark
- Butterschmalz
- Olivenöl
- 750 ml aromatisches Bier
- 250 ml Wasser oder Gemüsebrühe
- einige Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer

Das Suppengemüse säubern und in kleine Stücke schneiden. Olivenöl und Butterschmalz in einem Topf oder in einer hohen Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Tomatenmark hinzufügen, verteilen und kurz rösten. Bier und Wasser/Gemüsebrühe und Kräuter hinzufügen. Den Sud etwa 1 Stunde köcheln lassen, durch ein Sieb gießen und das Gemüse und die Gewürze auffangen. Den Sud aufkochen und um die Hälfte reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Zutaten für die karamellisierten Kartoffeln:

- 1 kg (möglichst Sorte Linda) Drillinge

- 2 EL Zucker
- Butterschmalz
- Salz

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, abkühlen lassen und schälen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln von allen Seiten braten. Dabei zuckern und mit 1 Prise Salz würzen.

#### Anrichten:

Den Grünkohl und die karamellisierten Kartoffeln auf Teller geben. Die Entenbrustfilets in Scheiben schneiden und auf dem Grünkohl platzieren. Die Soße um den Grünkohl gießen und die Filets damit beträufeln.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 12.01.2020

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)