

Entenbrust mit Spitzkohl und Kartoffelpüree

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kleinerer Spitzkohl
- 1 Zwiebel
- 3 Zehen Knoblauch
- 5 g frischer Ingwer
- 1 Mango
- 25 g geschälte Walnüsse
- 200 ml Sahne
- 200 g Schmand
- 100 ml Hühnerfond
- 1 EL japanischer Reissessig
- 300 g Kartoffeln
- 2 EL Butter
- 50 g würziger Bergkäse
- 2 Entenbrüste
- 2 Orangen
- 100 ml Rotwein
- 2 EL Honig

Die Entenbrüste auf der Hautseite kreuzförmig einschneiden. Von den Orangen und von 1 Knoblauchzehe 6 Scheiben abschneiden. Jeweils 3 Scheiben Orange und Knoblauch auf den Enten drapieren. Die Enten in 2 Tiefkühlbeutel mit Reißverschluss geben, diese zusammenrollen und die Luft herausdrücken. Die Beutel luftdicht verschließen und in 60 Grad warmes Wasser legen.

Die Kartoffeln kochen und währenddessen 1 Knoblauchzehe, Ingwer und die Zwiebel würfeln und in 1 EL Butterschmalz anbraten. Den Spitzkohl ohne Strunk in Streifen schneiden und zusammen mit Reissessig, 100 ml Sahne, Hühnerfond und Schmand hinzugeben. Bei mittlerer Temperatur köcheln lassen. Die Kartoffeln schälen. 100 ml Sahne aufkochen, Kartoffeln, Bergkäse, geriebenen Knoblauch und Butter hinzugeben und zu Püree stampfen. Je nach Konsistenz ein wenig mehr Sahne hinzugeben.

Nach 1 Stunde sind die Enten gar. Diese vorsichtig aus den Beuteln nehmen und zuerst von der Hautseite scharf in 1 EL Butterschmalz anbraten und anschließend wenden. Die Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und den Fleischsaft aus den Beuteln dazu gießen. Die Orangen auspressen und mit dem Rotwein und dem Honig dazugeben. Zum Abschluss abschmecken und mit den Walnüssen anrichten.

Guten Appetit!

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Letzter Sendetermin: 24.10.2018

Koch/Köchin: Dave Hänsel

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