

Entenbrust mit Miso-Aubergine und Butterkohl

Zutaten für die Auberginen (für 4 Personen):

- 2 Auberginen
- 50 g Misopaste
- 50 g Honig
- 20 ml Sojasoße
- Salz

Auberginen längs halbieren und kreuzförmig auf der Schnittfläche einritzen. Leicht salzen und mit der Schnittfläche auf ein Küchentuch legen. Dadurch wird Wasser entzogen und vom Tuch aufgenommen. Die Auberginen circa eine Stunde entwässern und dann abtupfen. Währenddessen Misopaste mit Honig und Sojasoße verrühren. Die Auberginen damit auf der Schnittfläche dick einpinseln und 25 Minuten im Ofen bei 190 Grad (Ober-/Unterhitze) backen.

Zutaten für die Entenbrust:

- 2 Entenbrüste
- 20 ml Rapsöl
- 30 g Butter
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zehe frischer Knoblauch
- Salz
- Pfeffer

Entenbrüste auf der Hautseite kreuzförmig einschneiden. Auf der anderen Seite mit Salz und Pfeffer würzen. Damit die Entenbrüste schön knusprig werden, kommen sie in die kalte Pfanne und werden erst dann erhitzt.

Öl in eine Pfanne geben, die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten hineinlegen. Die Pfanne auf den Herd stellen und auf höchste Stufe erhitzen. Wenn die Hautseite goldbraun gebraten ist, die Entenbrüste wenden und vom Herd nehmen. Butter, Thymian, Rosmarin und angedrückten Knoblauch in die Pfanne geben. Die Entenbrust kurz darin schwenken.

Die Pfanne auf einem Gitter in den Ofen stellen. Bei 120 Grad (Ober-/Unterhitze) circa 10-15 Minuten rosa garen. Herausnehmen, kurz ruhen lassen und nochmals in der aromatisierten Butter schwenken.

Zutaten für den Butterkohl:

- 600 g Butterkohl
- 50 g Butter
- 200 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Muskatnuss

Kohl gut waschen und in feine Streifen schneiden. Den Mittelstrunk entfernen. Butter in einem Topf schmelzen und die Kohlstreifen hineingeben. Bei mittlerer Hitze dünsten. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Zum Schluss die Sahne dazugeben und den Kohl mit geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Sahne einkochen lassen und nochmals abschmecken.

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