

Entenbrust mit Preiselbeersoße

Zutaten (für 5 Personen):

- 1 kg Entenbrust
- 2 EL Kräuter der Provence
- Mehlschwitze
- 250 ml Schlagsahne
- 10 EL (aus dem Glas) Preiselbeeren
- 1 Wirsingkohl
- 125 g Butter
- 2 Äpfel
- oder: Apfelmus
- Kroketten
- oder: Herzoginkartoffeln
- Butter
- Salz
- Zucker

Entenbrust von beiden Seiten salzen und pfeffern. In einer Pfanne 3 Minuten von jeder Seite anbraten. Anschließend für 2 bis 3 Minuten ruhen lassen und dann für 15 bis 20 Minuten bei 150 Grad mit Umluft im Backofen ziehen lassen. Das Fett vom Anbraten beiseite stellen.

Kräuter der Provence in eine Tasse füllen und mit kochendem Wasser auffüllen. 5 Minuten ziehen lassen, anschließend durch ein Sieb gießen. Das Wasser in das abgekühlte Fett vom Anbraten gießen. In einem Topf aus Fett (Schmalz oder Pflanzenöl), Mehl und Flüssigkeit (Brühe oder Wasser) eine Mehlschwitze herstellen. Das Fett vom Anbraten mit dem Wasser dazugeben, ebenso Salz und Pfeffer, die Hälfte der Schlagsahne und Preiselbeeren. Aufkochen und köcheln lassen.

Wirsingkohl vom Strunk entfernen und in kleine Streifen schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, den Kohl, etwas Wasser und Salz dazugeben und leicht anbraten. Die andere Hälfte der Schlagsahne dazugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend nach Belieben mit geriebenen Äpfeln oder Apfelmus abschmecken und eine Prise Zucker hinzugeben.

Das Fleisch in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und Wirsingkohl sowie Soße dazugeben. Als Beilage eignen sich Kroketten oder Herzoginkartoffeln.

Sendung/Quelle: Nordmagazin

Sendetermin: 01.12.2022

Koch/Köchin: Andreas Demond

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