

Entenbrustfilet auf Orangenweißkohl

Äpfel und Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in heißem Olivenöl in einer Pfanne kurz anbraten und warm halten.

Den Weißkohl in ganz dünne Streifen schneiden (macht sich sehr gut mit der Brotschneidemaschine). Mit Olivenöl in einer Pfanne andünsten und während etwa 10 Minuten fertig garen.

Die Orangen schälen, filetieren und zu dem Weißkohl geben. Den Himbeeressig und den Zucker über dem Weißkohl verteilen und vorsichtig untermischen.

Die Entenbrust auf der Hautseite rautenförmig einschneiden.

Zuerst auf der Hautseite im heißen Fett kross anbraten. Das überschüssige Fett abschütten und auf der Fleischseite ebenfalls anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen in Alufolie wickeln und warm halten.

Den Bratenfond mit dem Rotwein ablöschen und zu 2/3 reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Preiselbeergelee hinzufügen und nochmal aufkochen.

Die tief gefrorenen Himbeeren unter die Sauce mischen, noch einmal kurz aufwärmen und alles nach Belieben auf großen Tellern anrichten.

Zutaten für 4 Personen

4 Äpfel	4 Orangen
4 große Kartoffeln	1 Weißkohl
4 Entenbrustfilets	250 ml Rinderfond
1 Glas Rotwein	3 EL Preiselbeergelee
250 g Himbeeren	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Himbeeressig	1 EL Zucker
1 EL Butter	

Weintipp

Dazu passt ein nicht zu tanninreicher Rotwein, ein Luxemburger Pinot noir zum Beispiel. Man kann aber auch einen Bordeaux trinken, z.B. einen Pessac-Léognan aus den Jahrgängen 2002 oder 2004, die in der Regel sehr rotfruchtbetont sind.



Ein zur Jahreszeit passendes Rezept von Isabelle Rossi aus Aspelt.

Foto: Marc Wilwert