



Geräucherte Entenbrust mit Rotkohl-Birnen-Salat, Cranberrys und Pekannüssen

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT
40 Minuten
ZUTATEN für 4 Personen

½ Rotkohl, 1 EL Honig,
2–3 EL Rotweinessig,
2 EL Rapsöl, 4 EL Walnussöl,
150 g eingelegte Cranberrys
(aus dem Glas), Salz, schwarzer
Pfeffer aus der Mühle,
1 kleine reife Birne,
50 g Pekannüsse,
2–3 EL Zucker,
etwas gemischter Blattsalat
(z.B. Feld- oder Spinatsalat,
roter Chicorée),
300 g geräucherte Entenbrust

1 Vom Rotkohl den Strunk keilförmig herausschneiden. Das Kraut in feine Streifen schneiden bzw. hobeln. Honig mit Essig und beiden Ölsorten in einer Schüssel verquirlen, Rotkrautstreifen und Cranberrys hinzufügen, Salat mit Salz, Pfeffer würzen, gründlich mischen und durchziehen lassen. **2** Birne waschen und in dünne Spalten schneiden. Pekannüsse grob hacken und in einer kleinen Pfanne etwas rösten. Dabei mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. **3** Entenbrust in möglichst dünne Scheiben schneiden und je 2–3 Scheiben miteinander aufrollen. **4** Rotkrautsalat mit Birnenspalten und einigen Salatblättern

auf Teller verteilen. Aufgerollte Entenbrustscheiben darauf anrichten und mit Pekannüssen bestreuen.

 **Lambrusco Gasparossa**
Frizzante, Rinaldo Rinaldi,
Italien, € 11,90, gute-weine.de
Fein perlender roter Schaumwein mit Substanz und ausreichend Rückgrat für Röst- und Räucheraromen von Ente und Nuss. Balance aus Frucht und Säurespiel, passend zu Rotkohl, Cranberry und Birne. Gern in Weißweingläsern servieren.



Entenbrust mit Pistazien-Rosmarin-Kruste, Portwein-Zwiebeln und Süßkartoffel-Püree

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht–mittelschwer
ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde
plus 15 Minuten Garzeit
ZUTATEN für 4 Personen

KRUSTE
2 Scheiben Toastbrot,
2 Rosmarinzwige,
60 g geschälte Pistazienkerne,
75 g weiche Butter, Salz,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

CREME
500 g Süßkartoffeln,
80 g Butter,
300 ml Gemüsebrühe,
Salz, Cayennepfeffer

ENTENBRUST
2 rote Zwiebeln,
4 kleine Entenbrüste ohne Haut
à 150 g, Salz, 2 EL Zucker,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,

1 EL Entenschmalz,
250 ml roter Portwein,
100 ml kräftiger Entenfond (selbst gemacht oder aus dem Glas),
1 TL mit Wasser angerührte Speisestärke

1 Für die Kruste Toastbrot würfeln, Rosmarinadeln abstreifen und hacken. Beides mit Pistazien in einer Küchenmaschine fein mahlen. Butter cremig rühren, Brotmix unterrühren. Masse mit Salz und Pfeffer würzen. **2 Für die Creme** Süßkartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Brühe aufkochen, Süßkartoffeln dazugeben und zugedeckt in etwa 20 Minuten weich kochen. Danach mit einer Schaumkelle herausheben und in einer Küchenmaschine zusammen mit der Butter fein pürieren. Creme mit Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken und zugedeckt warm halten. **3 Für die Entenbrust** Ofen auf 130 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Rote Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Entenschmalz von beiden Seiten anbraten. Brüste aus der Pfanne auf ein Backblech geben und im heißen Ofen etwa 12 Minuten garen. **4** Zwiebelstreifen zum Bratensatz in die Pfanne geben und in etwa 5 Minuten glasig anschwitzen. Dabei mit etwas Zucker bestreuen und diesen leicht karamellisieren lassen. Dann alles mit Portwein ablöschen, Entenfond hinzufügen und bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten einkochen lassen. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken und leicht mit etwas Stärke binden. **5** Den Backofengrill einschalten. Entenbrüste gleichmäßig etwa 5 mm dick mit der Pista-

zienmasse bestreichen und unter dem Backofengrill in etwa 4 Minuten goldbraun überbacken. Gratinierte Brüste in Stücke schneiden und mit Creme und eingekochter Zwiebelsauce auf Tellern anrichten.

Tipp: Eine schöne Garnitur sind knusprig frittierte Süßkartoffelstreifen. Dafür 1 Süßkartoffel schälen und diese dann mit einem Sparschäler der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Streifen in Mehl wenden, gut abklopfen und portionsweise in etwa 250 ml heißem Pflanzenöl in etwa 1 Minute goldbraun frittieren. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Salz würzen.

 **2019 O Barreiro do Xil Tinto,**
Telmo Rodriguez, Spanien,
€ 10,50, weinfreunde.de
Dieser elegante Rotwein hat nur wenig Tannin und damit ein sehr feines Mundgefühl zum rosa Fleisch und den süßlichen Schmorzwiebeln. Bei 16–18 Grad servieren, so zeigen aromatisch Kirsche, Feige und Waldnoten ihr Gesicht.



Ragout von geschmorten Entenkeulen mit Trüffel-Lauch-Pappardelle

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht–mittelschwer
ZUBEREITUNGSZEIT
45 Minuten plus 2 ½ Stunden
Schmorzeit
ZUTATEN für 4 Personen

RAGOUT
4 Entenkeulen,
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
2 EL Entenschmalz,
4–5 Thymianzweige,
2–3 Rosmarinzwige,
2 angedrückte Knoblauchzehen,
2–3 TL Tomatenmark,
300 ml kräftiger Rotwein
(z.B. Cabernet Sauvignon oder Burgunder),
400 ml kräftiger Entenfond (selbst gemacht oder aus dem Glas),
2–3 Lorbeerblätter,
2 EL Zuckerrübensirup,
1 EL mit etwas kaltem Wasser angerührte Speisestärke

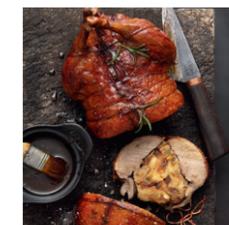
PAPPARDELLE
1 dicke Stange Lauch,
250 g Pappardelle, Salz,
150 ml Sahne, 25 g Trüffelbutter,
30 g schwarzer Wintertrüffel
(frisch oder eingelegt)

1 Für das Ragout Entenkeulen abbrausen, trocken tupfen und am Gelenk durchtrennen. Stücke mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Entenschmalz in einem breiten Schmortopf zusammen mit Kräutern und Knoblauch in 5–6 Minuten kräftig anbraten. **2** Ofen auf 180 °C vorheizen. Ententeile aus dem Schmortopf nehmen, Tomatenmark unter den Bratensatz rühren und mit Rotwein ablöschen. Entenfond hinzufügen. Gebrautene Entenstücke zurück in den Sud legen. Lorbeerblätter dazugeben und das Ganze einmal aufkochen lassen. Dann auf den Boden des heißen Ofens stellen und darin etwa 2 ½ Stunden zugedeckt weich schmoren. **3** Die weich geschmorten Entenkeulen aus dem Topf nehmen und etwas abkühlen lassen. Schmorsud durch ein Sieb in einen Topf passieren und in etwa 10 Minuten etwa um die

Hälfte einkochen lassen. Dann mit Salz, Pfeffer und Zuckerrübensirup kräftig abschmecken. Währenddessen die Haut von den Keulen entfernen. Fleisch vom Knochen lösen. Die eingekochte Schmorsauce abschließend mit etwas Stärke leicht binden, gezupftes Entenfleisch unterheben, Ragout nochmals abschmecken.

4 Für die Pappardelle Lauch der Länge nach halbieren, Hälften längs in breite Streifen schneiden. Diese gründlich waschen. Pappardelle in reichlich kochendem Salzwasser in 6–8 Minuten bissfest garen, davon die letzten 2 Minuten den Lauch mit garen. Anschließend abgießen und mit Sahne, etwas Trüffelbutter und dünnen Trüffelscheiben in einer Pfanne schwenken. Dabei das Ganze kräftig würzen. Pappardelle auf Teller anrichten. Entenragout darauf verteilen.

 **2018 Sankt Laurent,**
Johanneshof Reinisch,
Österreich, € 11, shop.doellere.at
Vertreter des burgundisch-eleganten Stils. In Kombination mit dem herben Ragout sowie der Lauch-Pasta ist dieser Wein ein schlanker Schmeichler, der die Cremigkeit des Gerichts und den Trüffelgeschmack schön ausbalanciert.



Glasierter Rollbraten von der Bauernente mit Christstollen-Füllung

SCHWIERIGKEITSGRAD schwer



Weintipps von Hannah Schmiderer, Sommelière im Restaurant „Vendôme“, Bergisch Gladbach

ZUBEREITUNGSZEIT
1 ½ Stunden plus
3 Stunden Garzeit
ZUTATEN für 4 Personen

ENTE
1 Ente à 2,5 kg,
Salz,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
200 ml Entenfond (aus dem Glas),
150 ml frisch gepresster Orangensaft,
1 EL Honig,
2 EL frisch gehackter Rosmarin,
1 EL zerriebene rote Pfefferbeeren,
50 g Butter
Küchengarn

FÜLLUNG
150 g altbackene Brioche,
100 g gehobelte Mandeln,
50 g Butter,
50 g eingelegte Rumrosinen,
je 50 g Orangeat und Zitronat,
1 TL Christstollen-Gewürz,
1 Ei,
100 ml heiße Milch,
Salz,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Ente abbrausen, trocken tupfen und vom Rücken her das Fleisch mit einem spitzen, scharfen Messer nach und nach von der Karkasse lösen. Dabei darauf achten, dass die Haut nicht durchgeschnitten wird und unbeschädigt bleibt. Die Schenkel dranlassen. Zum Schluss sollten Sie einen großen zusammenhängenden Fleischlappen vor sich liegen haben, mit den beiden Brüsten in der Mitte und den Keulen außen. **2 Für die Füllung** Brioche in Würfel schneiden und zusammen mit Mandeln in zerlassener Butter goldbraun rösten. Gerösteten Brioche-Mandel-Mix in eine Schüssel geben, Rosinen, Orangeat und Zitronat sowie Stollengewürz, Ei und heiße Milch hinzufügen und alles gut durchmischen. Masse mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und kurz durchziehen lassen. **3** Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Auf die Mitte der Ente, zwischen den 2 Brüsten, die