

Beschwipste Ente mit Maronen-Orangen-Füllung, Trüffel-Rotkohl und Semmelknödeln mit Steinpilzen

 happy-mahlzeit.com/2021/11/17/beschwipste-ente-mit-maronen-orangen-fuellung-truffel-rotkohl-und-semmelknodeln-mit-steinpilzen

Zutaten für 2 Personen

Für die Ente:

- 2 weibliche Entenbrüste
- 1 Orange
- 100 g gekochte Maronen
- 2 Nelken
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 100 ml Orangenlikör
- 100 ml Orangensaft
- 100 ml Geflügelfond
- 100 ml Rotwein
- Fleur de Sel
- Pfeffer

Für den Rotkohl:

- 500 g Rotkohl
- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- 200 ml Rotwein
- 100 ml Apfelessig
- 50 g Johannisbeermarmelade
- 50 g Gänseschmalz
- 20 ml Trüffelöl
- frischer Trüffel
- Pfefferkörner
- Salz
- Pfeffer

Für die Semmelknödel:

- 3 altbackene Brötchen
- 30 g getrocknete Steinpilze
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 1/2 Bund Petersilie

- 15 g Butter
- 100 ml Milch
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 150 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Die Entenbrust auf der Hautseite leicht einritzen und an der Seite im Fleisch eine Tasche zum Füllen einschneiden. Für die Füllmasse Maronen klein schneiden. Orangen waschen, von der Schale Zesten abziehen, die Orangen filetieren. Maronen, Orangenfilets, abgeriebene Orangenschale und Orangenlikör vermengen. Die Füllmasse in die Ente geben und mit einem Zahnstocher verschließen.

Eine Pfanne ohne Fett erhitzen. Die Ente auf der Hautseite ohne Fett 5 Minuten scharf anbraten. Das ausgetretene Fett abgießen und kurz auf der Fleischseite weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und 15 – 20 Minuten im Backofen garen.

Die heiße Pfanne mit Rotwein ablöschen, Orangensaft und den Fond hinzugeben. Nelken, Zimtstange und Sternanis dazu geben und einkochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Ggf. mit kalter Butter abbinden.

Für den Rotkohl die Zwiebel häuten und fein würfeln. Äpfel schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Gänseschmalz in einem Topf erhitzen, Zwiebel- und Apfelwürfel darin anschwitzen. Den Strunk des Rotkohls entfernen und den Rest fein schneiden. Kohl zu den Äpfeln und Zwiebeln in den Topf geben und mit Rotwein ablöschen. Bei geschlossenem Deckel circa 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Apfelessig hinzugeben und mit Trüffelöl, Johannisbeermarmelade, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Knödel Milch leicht erwärmen. Getrocknete Steinpilze dazu geben. Die trockenen Brötchen in Würfel schneiden und ebenfalls in der lauwarmen Milch einweichen. Etwa 5 Minuten ziehen lassen, dann die überschüssige Milch abgießen und die Brötchen-Pilz-Masse ausdrücken. Zwiebel häuten und klein würfeln. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin anschwitzen und zur Brötchen-Milch-Masse geben. Ei aufschlagen und hinzugeben.

Petersilienblättchen von den Stielen zupfen, grob hacken und ebenso hinzugeben. Die Masse gut durchkneten und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Die Knödel in siedendem Salzwasser 15 – 20 Minuten lang ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen.

Die beschwipste Ente, Trüffel-Rotkohl und Semmelknödel auf Tellern anrichten, mit etwas Sauce garnieren.

Rezept: Tim Biebighäuser-Becker

Quelle: Die Küchenschlacht vom 29. November 2016

Episode: Wichtel-Gerichte