

Rezept

# Entenbrust mit Maronenkruste und Rotkohl

Ein Rezept von Entenbrust mit Maronenkruste und Rotkohl, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Rotkohl	<b>2-3 EL</b> Rotweinessig
<b>1 TL</b> Honig	<b>200 ml</b> Rotwein
Salz	<b>2</b> rote Zwiebeln
<b>20 g</b> Butterschmalz	<b>1-2 TL</b> Zucker
<b>1 EL</b> Pfefferkörner	<b>2-3</b> Gewürznelken
<b>2 Stangen</b> Zimt	<b>4</b> Wacholderbeeren
<b>2</b> Lorbeerblätter	<b>1 TL</b> Speisestärke
<b>1 Scheibe</b> Toastbrot	<b>150 g</b> gegarte Maronen (vakuumverpackt)
<b>120 g</b> weiche Butter	Salz
Pfeffer	<b>2</b> Äpfel (z. B. Boskop)
<b>1 EL</b> Zucker	<b>3</b> Entenbrüste ohne Haut (à ca. 150 g)
<b>30 g</b> Butterschmalz	<b>100 ml</b> Madeira (oder 3-4 EL Sojasauce)
<b>200 ml</b> kräftige Geflügelbrühe (oder Entenfond aus dem Glas)	<b>30 g</b> Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 795 kcal

## Zubereitung

1. Den Rotkohl von den äußeren Blättern befreien, vierteln und den harten Strunk entfernen. Die Viertel in feine Streifen schneiden und mit dem Essig, Honig und Wein in einer Schüssel kräftig durchkneten. Den Kohl mit Salz würzen und ca. 3 Std. marinieren.
2. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. 20 g Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten. 1-2 TL Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen. Die Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen.
3. Den Rotkohl samt Marinade, Pfeffer, Nelken, Zimtstangen, Wacholderbeeren und Lorbeerblättern zu den Zwiebeln geben und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 40 Min. schmoren.
4. Das Toastbrot entrinden, würfeln und mit den Maronen in der Küchenmaschine oder Blitzhacker fein mahlen. 100 g weiche Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen und die Maronen-Toastbrot-Mischung unterrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. 20 g weiche Butter zerlassen. Die Äpfel darin 2-3 Min. braten, mit 1 EL Zucker bestreuen und in weiteren 3 Min. goldbraun braten.

---

6. Den Backofen auf 150° vorheizen. Die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. 30 g Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Entenbrüste darin auf jeder Seite 3-4 Min. anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf ein tiefes Backblech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 130°) in ca. 8 Min. fertig garen.

---

7. Das Fleisch vom Blech nehmen den Bratansatz mit Madeira ablöschen und in einen Topf geben, die Brühe dazugießen, aufkochen und offen bei mittlerer Hitze etwas einkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die kalte Butter zum Binden unterrühren.

---

8. Den Backofengrill vorheizen. Die Entenbrüste ca. 5 mm dick mit der Maronenmasse bestreichen und unter dem Backofengrill in ca. 3 Min. goldbraun überbacken.

---

9. Inzwischen die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und unter den Kohl rühren, den Rotkohl kurz aufkochen. Die Entenbrüste in Stücke schneiden. Mit Rotkohl, Äpfeln und etwas Sauce auf Tellern anrichten.