

Rezept

Rotkohlknödel mit Enten-Pilz-Geschnetzeltem

Ein Rezept von Rotkohlknödel mit Enten-Pilz-Geschnetzeltem, am 09.06.2026

Zutaten

400 g Rotkohl (aus dem Glas)	2 EL Speisestärke
400 g gemischte Pilze (z. B. Pfifferlinge, Totentrompeten, Steinpilze, Champignons, Shiitake)	2 Entenbrustfilets ohne Haut (à ca. 300 g)
2 Schalotten	100 ml Madeira
Mehl zum Wenden und zum Bestäuben	50 ml Sherry
ca. 500 ml Öl zum Frittieren	3 Eier (Größe M)
Salz	150 g Semmelbrösel
150 ml Entenfond (aus dem Glas)	2 EL Butterschmalz
1 EL geschlagene Sahne (nach Belieben)	Pfeffer
Küchenpapier	100 g Sahne
	2 EL fein geschnittene Petersilie zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 830 kcal

Zubereitung

1. Den Rotkohl mit der Stärke mischen. Mit Hilfe von 2 Esslöffeln kleine Knödel daraus formen (Step 1). Knödel auf ein Tablett setzen und ca. 1 Std. tiefkühlen (Step 2).
2. Inzwischen die Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Entenbrustfleisch quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden, mit Madeira und Sherry vermischen und 30 Min. darin marinieren. Die Schalotten schälen und klein würfeln.
3. Die Eier in einem Suppenteller verquirlen. Mehl zum Wenden und Semmelbrösel ebenfalls auf Teller geben. Das Öl zum Frittieren erhitzen, bis an einem eingetauchten Holzstäbchen Bläschen aufsteigen. Backofen zum Warmhalten auf 100° (Umluft 80°) vorheizen.
4. Angefrorene Rotkohlknödel zuerst im Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen (Step 3) und schließlich in den Semmelbröseln panieren. Panierte Knödel ein zweites Mal durch das Ei ziehen und nochmals in den Semmelbröseln panieren. Knödel im heißen Öl in 30-60 Sek. goldbraun ausbacken (Step 4). Auf Küchenpapier abtropfen lassen und im heißen Ofen warm halten.
5. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Das Entenfleisch gut abtropfen lassen, die Marinade auffangen. Geschnetzeltes im heißen Butterschmalz scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch herausnehmen und in eine Schüssel geben.

6. Die Schalottenwürfel im heißen Bratfett anschwitzen. Pilze dazugeben und 4-6 Min. mitbraten. Alles mit 1 EL Mehl bestäuben und mit der Fleischmarinade ablöschen. Entenfond und die Sahne dazugießen und alles bei mittlerer Hitze cremig einkochen lassen.
-
7. Gebratenes Entenfleisch mit dem ausgetretenen Saft unter das Pilzragout mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit der geschlagenen Sahne verfeinern. Geschnetzeltes mit den gebackenen Knödeln und mit Petersilie bestreut servieren.