

Rotkohlente

super lecker

1 junge Ente
1, 5 TL grüner Pfeffer, zerdrückt
1/4 l Orangensaft
1/4 l Fleischbrühe
1 EL Kastanienhonig
1 EL Butterflocken
1/2 Kopf Rotkohl
4 Schalotten
2 EL Balsamico-Essig
1/8 l Rotwein
25 g Preiselbeerkonfitüre
25 g Johannisbeerkonfitüre
1 Msp Cayennepfeffer
1 Wacholderbeere, gestoßen
1 Pimentkorn, gestoßen
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
1 EL Gänseschmalz
Salz, Pfeffer

Von der Ente die Keulen abtrennen und die Brüste auslösen. Die Teile mit Cayennepfeffer, Pfeffer und Salz würzen und auf der Hautseite bei kleinem Feuer anbraten. Wenn das Fett der Haut auszuschwitzen beginnt, die Ententeile in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen geben.

2 Schalotten würfeln und nach fünfzehn Minuten zur Ente geben.

Kurz danach einen Teelöffel grünen Pfeffer und den Orangensaft dazugeben. Die Ententeile weitere 15 Minuten garen und dabei immer wieder mit der Fleischbrühe ablöschen. Dann die Brüste herausnehmen,

die Keulen nochmals ca. 15 - 20 Minuten weitergaren.
Die Keulen und Brüste in eine separate Pfanne geben.
Den entstandenen Fond entfetten, d.h. mit einem Löffel
das Fett abschöpfen und anschließend mit einigen
Butterflocken abbinden.

Die Haut der Ententeile mit Honig einstreichen und
unter dem
Grill karamellisieren lassen.

Für das Rotkraut den Kohl vierteln und den Strunk
entfernen. Dann das Kraut in dünne Streifen schneiden.
Die restlichen Schalotten in feine Scheiben schneiden
und in einem Topf mit etwas Gänseschmalz anschwitzen.
Dann Kohl und Rotwein, etwas Salz, Lorbeerblatt,
Wacholder, Nelke, Piment, restlichen grünen Pfeffer und
Balsamico zugeben. Alles bei geschlossenem Deckel
köcheln lassen, dabei immer wieder mal umrühren.
Nach 15 Minuten die Konfitüren zugeben und weitere 15
Minuten köcheln lassen. Dann den Deckel abnehmen
und unter ständigem Rühren so lange bei
großer Hitze köcheln lassen, bis der Saft reduziert ist.

Das
restliche Gänseschmalz unterziehen und abschmecken.
Das Rotkraut auf Teller geben und darauf die
karamellisierten

Ententeile anrichten. Etwas Entenfond darüber träufeln.
Dazu
passen gut Kartoffel- oder Semmelknödel.