

In Thymian-Honig glasierte Weihnachts-Ente

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lafers-in-thymian-honig-glasierte-weihnachts-

mit Rotkohl, Kartoffel-Knödeln & Spekulatius-Butter-Brösel

Zutaten für 4 Personen:

Für die Ente:

- 1 Ente, küchenfertig & ca. 1,5 - 1,8kg
- 100g Honig
- 1 Bund Thymian (davon 1 EL Thymian-Blättchen beiseite stellen)
- 3 Zwiebeln
- 2 Äpfel
- 1 Lorbeerblatt
- 3 EL Pflanzenöl
- 400 ml Orangen-Saft (frisch gepresst von ca. 6 Orangen)
- 200 ml Geflügel-Fond
- 200 ml Braten-Fond aus dem Glas
- 1 EL Speisestärke
- 20g Zucker
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Knödel:

- 700 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 3 Eier
- 100g Speisestärke
- 100g Semmelbrösel
- 50g Butter
- 1 Muskatnuß
- 1 Msp. Spekulatius-Gewürz
- Salz

Für den Rotkohl:

- 1 kg Rotkohl
- 1 Zimtstange
- 2 Gewürznelken
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Wacholderbeeren
- 10 weiße Pfefferkörner
- 100 g Apfelmus

- 2 EL flüssigen Honig
- 50 ml Weißwein-Essig
- 200 ml Rotwein
- 2 Zwiebeln
- 250 g Äpfel (z. B. Boskop)
- 50 g Gänseschmalz (ersatzweise Butterschmalz)
- 2 EL Johannisbeer-Gelee
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Rotkohl - 1 Tag vorher

1. Rotkohl vierteln
2. äußeren Blätter und Strunk entfernen
3. Kohl in feine Streifen hobeln oder schneiden
4. Zimt, Nelken, Lorbeer, Wacholder und Pfeffer in einen Teefilter geben und mit Küchengarn zubinden
5. Rotkohl mit Apfelmus, Honig, Essig und Rotwein mischen und den Gewürzbeutel dazugeben
6. *Rotkohl abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen*

Rotkohl - Am Tag der Zubereitung:

1. Rotkohl in einem Sieb abtropfen lassen, Sud da bei auffangen
2. Zwiebeln schälen und fein würfeln
3. Äpfel waschen, schälen und das Fruchtfleisch grob würfeln
4. Schmalz in einem großen Topf erhitzen
5. Zwiebelwürfel darin andünsten
6. Rotkohl zu den Zwiebeln geben und andünsten
7. gewürfelten Äpfel dazu und gut mit dem Rotkohl mischen
8. mit dem Sud aufgießen
9. mit 1 TL Salz würzen
10. Rotkohl einmal aufkochen lassen
11. zugedeckt bei milder Hitze 30 Minuten schmoren
12. dann offen 15 Minuten weitergaren, damit der Sud einkocht
13. Gewürzbeutel entfernen
14. Rotkohl mit Salz und Pfeffer abschmecken
15. Zuletzt mit Johannisbeer-Gelee verfeinern

Für die Ente:

1. Backofen auf 120 Grad vorheizen
2. Saft 1/2 Orange pressen

3. Honig, Hälfte des Thymians und den Orangensaft in einem Topf kurz erwärmen und gut durchziehen lassen
4. Zwiebeln schälen und grob zerkleinern Äpfel waschen, grob würfeln
5. Hälfte der Zwiebeln und Äpfel, Lorbeerblatt und restlichen Thymian in die Fettpfanne des Ofens geben
6. Ente innen und außen waschen, gut trocken tupfen
7. mit Salz einreiben und pfeffern
8. restliche Äpfel und Zwiebeln in die Ente füllen und mit Küchengarn zubinden
9. Haut mit Öl einstreichen
10. Ente auf das Blech setzen
11. 400 ml Orangensaft und den Geflügelfond angießen
12. Ente im Ofen auf mittlerer Schiene ca 2-2,5 Stunden garen
13. dabei alle 20 Minuten mit dem Bratenfond begießen und Thymian-Honig bestreichen
14. gegarte Ente danach im Ofen bei 100 Grad warm halten
15. Ente kurz vor dem Servieren mit restlichem Honig-Sud bestreichen
16. mit 1 EL Thymian-Blättchen bestreuen
17. bei 200 Grad im Ofen etwa 10 Minuten knusprig braten

Für die Braten-Sauce

1. Bratenfond in einen Topf passieren
2. Zucker bei mittlerer Hitze in einer Pfanne karamellisieren
3. mit Entenfond und Bratenfond ablöschen
4. danach die Sauce offen auf die Hälfte einkochen lassen
5. mit Salz und Pfeffer abschmecken
6. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Sauce, falls nötig, damit binden

Kartoffel-Knödel mit Spekulatius-Butter-Brösel

1. Kartoffeln waschen
2. im Backofen bei 180 Grad 1 Stunde weich garen
3. anschließend halbieren und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken
4. Eier trennen
5. Eigelbe und Speisestärke zu den Kartoffeln geben
6. das Ganze mit Salz und Muskatnuss würzen und zu einer glatten Masse verrühren
7. Kartoffelteig sollte sich trocken anfühlen und nicht an den Händen kleben. Gegebenenfalls noch etwas Stärke einarbeiten
8. Masse zu einer langen Rolle formen
9. in 12 gleich große Portionen teilen und in den Handflächen zu runden Knödeln formen
10. reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, salzen und die Knödel darin knapp unter dem Siedepunkt etwa 10 Minuten garen
11. herausnehmen und gut abtropfen lassen

12. Butter in einer Pfanne schmelzen
13. Brösel zugeben
14. mit Spekulatiusgewürz bestreuen und untermischen
15. unter Rühren goldbraun anrösten
16. Knödel darin schwenken

Anrichten:

Die Ente tranchieren und mit der Sauce auf einer großen Platte anrichten. Rotkohl und Knödel dazu reichen.

Rezept: Johann Lafer

Prominenter Gast: Bärbel Schäfer

Lafer!Lichter!Lecker! - Sendung vom 15.12.2012