

# Entenbrust mit Schalotten-Rotwein-Sauce, "gebrochenen" Kartoffeln und Grünkohl

[happy-mahlzeit.com/2022/01/28/entenbrust-mit-schalotten-rotwein-sauce-gebrochenen-kartoffeln-und-grunkohl](https://happy-mahlzeit.com/2022/01/28/entenbrust-mit-schalotten-rotwein-sauce-gebrochenen-kartoffeln-und-grunkohl)

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Entenbrust:

2 weibliche Entenbrüste à 250 – 300 g

### Für die Sauce:

- 8 Schalotten
- 100 g kalte Butterwürfel
- 50 ml Balsamicocreame
- 50 ml Rotwein
- 50 ml Entenfond
- Butter
- Portwein
- Honig

### Für die Kartoffeln:

- 400 g Kartoffeln, festkochend
- 3 – 5 EL Olivenöl
- 1 – 2 EL Weißer Balsamicoessig

### Für den Grünkohl:

- 500 g Grünkohl
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 EL Speckwürfel
- 1 EL Gänseschmalz
- 1 festkochende Kartoffel
- Butterschmalz
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Den Grünkohl putzen und in kochendem Salzwasser 3 – 5 Minuten blanchieren. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Zwiebelwürfel mit den Speckwürfeln darin anschwitzen. Den Grünkohl hinzufügen und alles schmoren lassen. Eine rohe Kartoffel reiben und zum Binden dazugeben. Gänseschmalz einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, halbieren, im Salzwasser gar kochen, abschütten und auf einem Teller mit einer Gabel auseinander brechen. Die zerbrochenen Kartoffeln in eine kleine Schüssel geben und mit Olivenöl übergießen. Mit Balsamico abschmecken und nochmals verrühren.

Für die Sauce Schalotten abziehen und klein schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Mit Entenfond und Rotwein ablöschen, 5 Minuten einkochen lassen. Balsamico-Creme hinzufügen. Mit Portwein, Balsamico-Creme und Honig abschmecken. Zum Schluss kalte Butterwürfel mit dem Schneebesen unterrühren.

Den Ofen auf 130 Grad vorheizen.

Die Entenbrüste parieren und die Haut rautenförmig einschneiden. In einer Pfanne ohne Fett circa 6 – 7 Minuten von beiden Seiten goldbraun anbraten. Anschließend im Backofen für weitere 10 Minuten ruhen lassen.

Die Entenbrust mit der Schalotten-Rotwein-Sauce übergießen, zusammen mit den Kartoffeln und dem Grünkohl auf einem Teller anrichten und servieren.

Rezept: Thomas Klose

Quelle: Die Küchenschlacht vom 30. Januar 2017

Episode: Leibgerichte