

11/2015



# GENIAL SAISONAL

PRÄSENTIERT VON ALEXANDER FASANYA

Die monatliche Rezeptreihe der Kochschule Braunschweig.  
Mehr Infos unter [www.kochschule-braunschweig.com](http://www.kochschule-braunschweig.com)

## Rosa gebratene Entenbrust auf Cranberry- Rotkohl mit glasierten Karamell-Kartoffeln



### Entenbrust

Rezept für 2 Personen

#### 1 Entenbrust

#### Salz

#### 1 Orange

#### 1El Ahornsirup

#### 1Tl Paasionsfruchtessig

#### etwas Salz

parieren (von Fett und Sehnen befreien) und die Haut vorsichtig mit einem Messer gitterförmig einschneiden. Die Entenbrust von allen Seiten mit würzen und mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne legen. Den Herd auf höchste Stufe einschalten und die Entenbrust auf der Hautseite braten bis sie gold-braun und knusprig ist. Wenden und auf der Fleischseite ebenfalls scharf anbraten. Die Brust auf ein Ofengitter legen und 5 min bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Anschließend im Backofen bei 80 Grad Umluft bis zu einer Kerntemperatur von 60 Grad garen.

Von

den Abrieb entfernen und diesen zusammen mit

und

vermengen. Die Glasur mit einem Pinsel auf die Entenbrust streichen und im Ofen mit Obergrill knusprig übergrillen.

auf der folgenden Seite geht's weiter!



# *Rosa gebratene Entenbrust auf Cranberry- Rotkohl mit glasierten Karamell-Kartoffeln*

## *Cranberry-Rotkohl:*

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>½ Rotkohl</b>            | zu feinen Streifen hobeln und anschließend kräftig durchkneten. Anschließend etwas salzen und für ca. 45 min stehen lassen.                            |
| <b>1 Zwiebel</b>            | in feine Würfel schneiden und in einem Topf zusammen mit etwas Butter glasig anschwitzen.  |
| <b>2-3 El Rohrzucker</b>    | hinzufügen und diesen leicht karamellisieren lassen. Mit   |
| <b>3 El Alter Balsamico</b> | ablöschen und mit  |
| <b>250ml Rotwein</b>        | und  |
| <b>300ml Cranberrysaft</b>  | auffüllen.   |
| <b>3 Kapseln Kardamom</b>   |  |
| <b>1 Zimtstange</b>         |  |
| <b>1 Sternanis</b>          | und  |
| <b>3 Nelken</b>             | in ein Teeei geben und hinzufügen. Den Fond auf 1/3 einkochen lassen. Den Rotkohl kräftig ausdrücken und zusammen mit                                  |
| <b>75g Cranberrys</b>       | zum Fond geben. Alles einmal aufkochen lassen und für 5 min leicht köcheln. Anschließend mit geschlossenem Deckel für weitere 15min ziehen lassen. Mit |
| <b>Salz und Pfeffer</b>     | und  |
| <b>Zucker</b>               | abschmecken. Den Rotkohl durch ein feines Sieb geben und den Fond solange einkochen, bis er zu einem leicht dicklichem Sirup eingekocht ist.           |

## *Glasierte Karamell-Kartoffeln*

|   |  |
|---|--|
| <b>10 kleine Kartoffeln (Drillinge)</b> | mit Pelle in gesalzene Wasser bissfest garkochen und anschließend pellen.  |
| <b>1El Zucker</b>                       | in einer heißen Pfanne zerlassen und anschließend weitere  |
| <b>2TI Zucker</b>                       | hinzufügen. Wenn der Zucker sich aufgelöst hat die Kartoffeln hinzufügen und in der Pfanne schwenken bis der Zucker gold-braun geworden ist. Mit |
| <b>Salz</b>                             | abschmecken.   |

Etwas Rotkohl auf einem Teller geben, mit dem eingedicktem Sirup garnieren. Die Kartoffeln zusammen mit Röllchen der aufgeschnittenen Entenbrust auf dem Rotkohl anrichten. Wir wünschen einen guten Appetit!

**Mehr Infos und Rezepte sowie unser Angebot zu Kochkursen und Events gibt es auf unserer Webseite. Besuchen Sie uns: [www.kochschule-braunschweig.com](http://www.kochschule-braunschweig.com)**