

Frisch gekocht



Rezept von Alexander Fankhauser

Entenbrust mit Rotkraut-Maroni-Strudel und Portweinsauce



50 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

2 Entenbrüste, Salz, Pfeffer, Öl; 1 Kopf Rotkraut (in Streifen geschnitten und in kaltem Wasser eingeweicht), 2 Zwiebeln (fein g.ehackt), 250 ml Rotwein, 3 EL Apfelmus, 2 EL Preiselbeeren, Saft von 2 Orangen, 150 g geschälte Maroni (gekocht) 1 Packung Strudelteig, Butter (zerlassen); 250 ml Portwein, 60 g kalte Butter, 2 EL Zucker

Zubereitung

Zucker mit etwas Butter in einem geräumigen Topf karamellisieren und die gehackten Zwiebeln zugeben. Das eingeweichte Rotkraut beimengen und kurz angaren. Mit dem Rotwein aufgießen und weich dünsten. Apfelmus, Preiselbeeren sowie Orangensaft zugeben und ca. 20 Minuten sämig einkochen. Die Hälfte der Maroni untermischen und auskühlen lassen.

Jeweils ein Strudelblatt mit zerlassener Butter bestreichen und mit einem zweiten Strudelblatt bedecken. Das kalte Rotkraut im unteren Drittel auftragen. Die Ränder ebenfalls mit Butter bestreichen, einklappen und anschließend einrollen. Die fertigen Strudel mit Butter bestreichen und im Rohr bei 200 °C ca. 20 Minuten goldgelb backen.

Die Entenbrüste auf der Hautseite einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Hautseite nach unten in eine heiße Pfanne mit wenig Fett geben und kurz anbraten. Wenden und im Rohr bei 180 °C braten. Die Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und an einem warmen Ort rasten lassen.

Den Portwein zum Bratenrückständen gießen und auf etwa die Hälfte einkochen. Die Sauce mit der kalten Butter montieren, mit Salz und Zucker abschmecken. Die restlichen Maroni darin glasieren.

Die tranchierte Entenbrust auf Tellern mit der Sauce und einem Stück Strudel anrichten.