



Ente - Kartoffel - Rotkraut

Zutaten:

Kartoffelstampf:

- 500g Kartoffel
- 1 Zwiebel
- 50g Butter
- 50g Milch
- 20g Schittlauch
- Salt
- Muskat
- Pfeffer

Rotkraut:

- 300g Rotkraut
- 200g frischer Orangensaft
- 30g Zucker
- 100g Portwein
- 50g Rotwein
- 30g Preiselbeermarmelade
- Sternanis
- Nelke

Röstzwiebeln:

- 4 weiße Perlzwiebeln
- etwas Paprikapulver
- 1 EL Mehl
- 100g Frittieröl
- Salz

Geschmorte Portwein-Zwiebeln:

- 8 rote Perlzwiebeln

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

- etwas Öl
- 50ml Portwein
- Entenjus

Zubereitung:

Die Kartoffel schälen, klein schneiden und etwa für 20 Minuten weichkochen. In der Zwischenzeit die Zwiebel in Würfel schneiden und mit der Butter in einem Topf anbraten. Zum Schluss die gekochten Kartoffeln, grob mit einem Schneebesen zerdrücken und mit der Milch, Zwiebeln und Schnittlauch vermischen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Das Rotkraut in feine Streifen schneiden und mit dem Orangensaft bedecken und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Den Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Rot- Portwein ablöschen, anschließend das marinierte Rotkraut und die Gewürze dazugeben und etwa für 30 Minuten leicht köcheln lassen. Zum Schluss noch mit etwas Preiselbeermarmelade verfeinern.

Die Perlzwiebeln in feine Ringe schneiden und mit dem Mehl und Paprikapulver vermengen.

Anschließend bei 150°C goldgelb frittieren und mit etwas Salz würzen.

Die Perlzwiebeln der Länge nach halbieren und mit etwas Öl in der Pfanne anbraten. Mit dem Portwein ablöschen und einkochen lassen. Zum Schluss etwas Entenjus dazugeben und zur gewünschten Konsistenz reduzieren.

Ente:

Die Entenbrust wird an der Haut eingeschnitten, kräftig gesalzen und etwa bei 150°C für 7-9 Minuten an der Karkasse garen. Anschließend etwas ruhen lassen bevor es an das Tranchieren geht.

Die ausgelösten Brüste werden dann in einer Pfanne goldgelb an der Hautseite angebraten und mit etwas Butter, Rosmarin und Thymian arrosiert.