



Zutaten für 4 Personen

- 4 Entenbrüste (a 180 g)
- 500 g Rotkohl, 2 gewürfelte Zwiebeln, EL Butter, 2 EL Johannisbeergelee, 2 EL Balsamico, 50 ml Rotwein, Mark ½ Vanilleschote, je eine Msp. gem. Nelke und Piment, 1 Lorbeerblatt
- 1 Bund glatte Petersilie, 1 Zwiebel, 2 EL Butter, etwa 200 ml Milch, 250 g Brezen, 2–3 Eier, Muskatnuss
- Sauce: 2 Schalotten, Salz, Pfeffer, Zucker, 250 ml Portwein

Zubereitung

1 — Brüste waschen, trockentupfen. Haut mit einem scharfen Messer vorsichtig einschneiden, dabei nicht in das Fleisch schneiden, von beiden Seiten würzen. Mit der Hautseite nach unten, ohne Zugabe von Fett in eine kalte Pfanne legen. Pfanne auf den Herd stellen und Brüste von beiden Seiten kräftig anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen. Pfanne mit dem Entenfett zu Seite stellen!

2 — Vom Rotkohl den Strunk entfernen. Blätter ablösen, dicke Blattrippe entfernen, Rest in 2 cm große Rauten schneiden. Diesen in 2 EL Butter kräftig anbraten, nach 4 Minuten Zwiebelwürfel zugeben, Hitze reduzieren und weitere 4 Minuten dünsten lassen. Gelee, Balsamico, Rotwein, Vanille, Nelke, Piment und Lorbeerblatt zugeben. Etwa 60 Minuten köcheln lassen. Anschließend fein pürieren und nochmals abschmecken.



ENTENBRUST AUF PORTWEINJUS, BREZENKNÖDL UND BLAUKRAUTCREME



3 — In der Zwischenzeit Petersilie waschen, grob hacken. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln mit Petersilie darin glasig dünsten. Milch erwärmen. Von den Brezen das Salz entfernen und in 2–3 cm große Würfel schneiden. $\frac{2}{3}$ der Milch, Eier und Zwiebelmischung zugeben, mischen und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.

4 — Zwei Blätter Alufolie übereinanderlegen und mit Klarsichtfolie belegen. Brezenmasse daraufgeben und zu einer 4–5 cm dicken Rolle formen. Mit der Klarsichtfolie einwickeln. Dann in die Alufolie einrollen und an den Seiten fest verschließen. Rollen in leicht siedendem Salzwasser etwa 30 Minuten ziehen lassen.

5 — Schalotten abziehen und würfeln, in die Pfanne mit dem restlichen Entenbratfett geben und andünsten. Mit etwas Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Zum ablöschen den Portwein zugeben und das Ganze bei milder Hitze reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, gegebenenfalls mit etwas Stärke abbinden.

6 — Alles noch einmal erhitzen, abschmecken. Auf jeden vorgewärmten Teller einige Scheiben Brezenknödl und Blaukrautcreme geben. Brüste schräg in 3 Stücke schneiden auf dem Blaukraut anrichten. 2–3 EL Sauce dazu geben, sofort servieren.

GENUSSMOTIVATOR | VISIONÄR | TV-KOCH

Stefan Ziemann ist außergewöhnlicher Profikoch und leidenschaftlicher Gastgeber. Genau diese Kombination macht Ziemann's Kochschule zu einer Genusswerkstatt der besonderen Art.

Neben seinem Wirken in der Kochschule ist Stefan Ziemann zusätzlich im Format „Kabel1 – Das Magazin“ zu sehen. Hier beweist er neben seinem fachlichen Wissen auch seine Fähigkeiten als erstklassiger Entertainer.

