

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

HAUPTGANG MENÜ 3

GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST

mit Sauce à l'Orange, Pfeffer-Spitzkohl und Maisplätzchen



Menü 3:

- › **Spinatsüppchen** mit gebratener Geflügelleber und gerösteten Croûtons
- › **Gebratene Barbarie-Entenbrust** mit Sauce à l'Orange, Pfeffer-Spitzkohl und Maisplätzchen
- › **Gebrannte Mascarponecreme** mit Kirschkompott



Dirk Luther



MITTEL



ZUBEREITUNGSZEIT ca. 120 MIN



2 PORTIONEN

Gebratene Barbarie-Entenbrust

mit Sauce à l'Orange, Pfeffer-Spitzkohl und Maisplätzchen

ZUTATEN

ENTENBRUST

2 Entenbrüste à 160 g
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Rapsöl zum Braten
2 Rosmarinzweige

SAUCE

1 Päckchen (150 ml) Sauce
à l' Orange von Lacroix
(Zubereitung siehe Packungsangabe)

MAISPLÄTZCHEN

120 g Mehl
150 ml Milch
1 Ei
Salz und Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss
150 g Maiskörner aus der Dose
2 EL Butter
3 EL Rapsöl

PFEFFER-SPITZKOHL

500 g Spitzkohl
2 Schalotten
1 TL weiße Pfefferkörner
1 Gewürznelke
3 Wacholderbeeren
1 TL Koriandersamen
100 ml trockener Weißwein
25 g Butter
2 EL Zucker
100 ml Gemüsefond
25 ml Weißweinessig
Salz
1 TL Speisestärke



Barbarie-Ente



MAISPLÄTZCHEN Das Ei trennen. Das Mehl mit der Milch und dem Eigelb zu einem glatten Teig verrühren und diesen 15 Minuten quellen lassen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Maiskörner einrühren. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben. In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen, mit einem Esslöffel den Teig portionsweise hineingeben und die kleinen Plätzchen von beiden Seiten bei geringer Hitze etwa 2 Minuten goldbraun braten.

SPITZKOHL Den Spitzkohl putzen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Die Gewürze im Mörser zerkleinern und in dem Weißwein 10 Minuten kochen. Durch ein Sieb abgießen und den Pfeffersud auffangen. Die Butter und den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, die Schalotten- und Spitzkohlstreifen sowie den Pfeffersud dazugeben. Mit Gemüsefond und Essig auffüllen und leicht salzen. Mit einem kleinen Deckel beschweren, damit der Kohl vollständig in der Flüssigkeit liegt, aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten kochen lassen. Den Spitzkohl auf ein Sieb gießen, dabei den Fond auffangen. Den Fond etwas reduzieren, mit in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden und wieder zum Spitzkohl geben.

ENTENBRUST Die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer kreuzweise einritzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Entenbrüste auf der Hautseite in eine Pfanne legen und kross anbraten. Umdrehen, die Rosmarinzweige auf die krosse Haut legen und mit dem heißen Öl übergießen. Anschließend die Entenbrüste im Ofen auf einem Gitter bei 135 °C ca. 14 bis 18 Minuten garen (Kerntemperatur 59 °C).

ANRICHTEN Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf dem Spitzkohl anrichten. Die Maisplätzchen dazulegen und mit der Sauce umgießen.

Hier gehts
zum Video.



Dirk Luther zeigt
in unserem EDEKA
Kochschule-Video wie
die Maisplätzchen
zum echten Highlight
werden.