

Gebratene Entenbrust auf Rotkraut, Erdäpfelgnocchi und Sauce Madeira

Zutaten

2 St	Entenbrust à 350 g
500 g	Rotkraut
0,5 l	Rotwein
100 g	Preiselbeeren
1 St	Orange
1 EL	Zucker
1	kleinen mehligem Erdäpfel, roh
500 g	gekochte passierte mehligem Erdäpfel
250 g	griffiges Mehl
2	Eidotter
20 g	Butter Salz, Muskatnuss
30 g	Grieß
100 ml	braune Sauce
50 ml	Madeira

Arbeitsbeschreibung

Rotkraut

1 EL Zucker karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und das mit Orangensaft, Salz, Pfeffer, Piment, Zimt, Nelken und Preiselbeeren marinierte Rotkraut dazugeben. Dünsten bis das Kraut bissfest ist und zum Schluss mit geriebenem rohen Erdäpfel binden.

Gnocchi

Die passierten mehligem Erdäpfel mit griffigem Mehl, Eidotter, Butter, Grieß, Salz, Pfeffer und Muskatnuss nur kurz zu einem festen Teig kneten. In 2 cm dicke Rollen formen, in 0,5 cm Scheiben schneiden, mehlieren und mit einer Rôtigabel formen. Eine Minute in kochendem Salzwasser köcheln, herausnehmen und sofort in brauner Nussbutter schwenken.

Sauce Madeira

Den Madeira Wein um die Hälfte reduzieren lassen, mit brauner Sauce auffüllen und auf gewünschte Konsistenz und Geschmack einkochen lassen.

Entenbrust

Die Entenbrust von Sehnen befreien, die Haut ziselieren und beiderseits in der Pfanne kurz mit Öl anbraten. Herausnehmen, auf ein Gitter legen und im Backrohr bei 80°C ca. 1 Stunde ziehen lassen. Die Entenbrust tranchieren und auf Rotkraut mit Gnocchi und Sauce Madeira anrichten.