



## Entenbrust mit Orangen-Zimt-Sauce, Rotkohl und Knödeln

### Zutaten für 4 Portionen

1 altbackenes Brötchen, 1 EL Butterschmalz, 750 g Knödelteig halb und halb (aus dem Kühlregal), Salz, Pfeffer, Zucker, 3-4 Entenbrustfilets, 120 ml Orangensaft, 1 EL Weißweinessig, 1 Zimtstange, 1-2 TL Speisestärke, 1 Zwiebel, 1 Glas Rotkohl, 2 Gewürznelken, 2 EL Preiselbeeren aus dem Glas

### Zubereitung

Für die Knödel das Brötchen in 16 Würfel schneiden. Schmalz in einer Pfanne erhitzen und Brot darin goldbraun rösten. Aus dem Knödelteig 16 Knödel formen, dabei in jeden Knödel 1 Brötchenwürfel geben. Knödel in siedendes Salzwasser geben und ca. 15 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausheben und abtropfen lassen.

Für die Entenbrust den Backofen auf 150 ° Umluft vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen und die Haut kreuzweise einschneiden, dabei möglichst nicht ins Fleisch schneiden. Die Filets nun mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne legen. Den Herd auf mittlere Hitze schalten. Durch das langsame Heißwerden kann das Fett aus der Haut noch besser austreten. Erst wenn die Hautseite nach ca. 8 Minuten goldbraun und knusprig ist, Filets wenden. Auf der Fleischseite nur ca. 2 Minuten anbraten. Die Filets in eine ofenfeste Form legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Backofen ca. 10 Minuten weitergaren.

Wenn das Fleisch im Ofen ist, für die Sauce das Entenfett bis auf 1 EL aus der Pfanne nehmen, durch ein feines Sieb geben und beiseite stellen. 1 EL Zucker in die Pfanne geben und karamellisieren. Mit Orangensaft, Essig und 1/8 l Wasser ablöschen. Zimt zufügen und ca. 3 Minuten köcheln. Danach Zimt entfernen. Stärke und 2 EL Wasser glatt rühren, in die kochende Sauce rühren und ca. 1 Minute köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

Für den Rotkohl die Zwiebel schälen und würfeln. 1 EL Entenfett erhitzen. Die Zwiebel darin andünsten, Nelken und Rotkohl zugeben und zugedeckt aufkochen. Preiselbeeren einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch aus dem Ofen nehmen und Alufolie ca. 5 Minuten ruhen lassen. In einer Pfanne 1-2 EL Entenfett erhitzen. Die Knödel darin rundherum leicht anbraten. Entenbrustfilets in Scheiben schneiden und mit Knödeln, Rotkohl und Sauce anrichten.