



Knusprige Entenbrust mit Rosenkohl und Speck



Zutaten

Menge	
4	Entenbrüste
500 g	Rosenkohl
200 ml	Milch
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
500 g	mehlig kochende Kartoffeln
	Salz
200 g	vorgekochte Maronen
100 g	gewürfelter Speck
1 kleine	Zwiebel
200 ml	Sahne
	Muskatnuss
1 EL	Öl
2	Rosmarinzweige
1 kleines Bund	glatte Petersilie
1	Knoblauchzehe
4 EL	Butter

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min.

pro Portion: 4758 kJ, 1136 kcal, 62 g Kohlenhydrate, 54 g Eiweiß, 80 g Fett, 258 mg Cholesterin, 12 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Diese Entenbrust mit Kartoffel-Maronen-Stampf und Rosenkohl ist das perfekte festliche Rezept und garantiert viel einfacher zubereitet als du denkst! Für die weihnachtliche Entenbrust bereitest du zuerst die Beilagen zu. Wir haben uns für angebratenen Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln entschieden. Dazu gibt es noch ein super festliches Kartoffelpüree mit Maronen. Die Entenbrüste werden natürlich knusprig angebraten und anschließend im Ofen mit etwas Rosmarin und Knoblauch rosa gegart. Spätestens jetzt sollte dir bei dem Gedanken an unsere Entenbrust mit Rosenkohl und Kartoffel-Maronen-Stampf das Wasser im Mund zusammenlaufen! Falls du deine Liebsten an Weihnachten mit einem leckeren Gericht beeindrucken möchtest, solltest du diese Entenbrust also unbedingt nachmachen! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst putzt du den Rosenkohl, indem du die äußeren Blätter entfernst, ein bisschen vom Strunk abschneidest und die Kugeln halbiert. Dann eine kleine Zwiebel in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen und den Speck darin anbraten. Danach den Rosenkohl und die Zwiebeln dazugeben und alles für weitere 5 Minuten braten. Nun alles mit etwas Wasser ablöschen und mit einem Deckel abdecken. Den Rosenkohl nochmals für ca. 5 Minuten schmoren lassen und danach mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren kannst du noch 1 EL Butter und etwas frisch gehackte Petersilie unterheben.

Step 2:

Währenddessen kannst du das Püree zubereiten. Dazu die Kartoffeln in Salzwasser kochen und anschließend pellen. In der Zwischenzeit die Milch zusammen mit der Sahne und den Maronen erhitzen und mit Salz, Pfeffer, 3 EL Butter und Muskatnuss würzen. Dann die Maronen leicht zerstampfen. Die Kartoffeln nach dem Pellen ebenfalls zerstampfen und mit der Maronen-Sahne vermengen.

Step 3:

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann kannst du die Haut der Entenbrüste rautenförmig einritzen und gut salzen. Danach die Brüste mit der Hautseite nach unten in eine heiße Pfanne legen und ggf. mit einer zweiten Pfanne beschweren. Die Entenbrüste für ca. 4 Minuten im Fett ausbraten, dann die Brüste umdrehen und die Rosmarin-Zweige sowie eine angedrückte Knoblauchzehe mit in die Pfanne geben. Das Ganze für ca. 30 Sekunden braten und pfeffern. Dann herausnehmen und für noch ca. 5 Minuten im heißen Backofen nachgaren lassen.

Step 4:

Zum Servieren den Kartoffel-Maronen-Stampf zusammen mit dem Rosenkohl und jeweils einer Entenbrust anrichten. Wenn du magst, kannst du die Brüste noch schräg in Scheiben schneiden.