



Mahlzeit!

W I E S B A D E N

rosa gebratene Entenbrust mit zweierlei Rosenkohl

Für 4 Personen

Ente

2 Stück Entenbrüste
1 EL Butter
Öl zum braten
Rosmarin, Thymian und Knoblauch
Salz und Pfeffer

Das Fleisch von Sehnen und Silberhaut befreien und mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Etwas Öl in eine Pfanne geben und die Entenbrüste auf der Haut goldbraun anbraten, dabei die Aromaten mit dazu geben. Das Fleisch für circa 15 Minuten in den Ofen geben bei 150°C. Danach die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen und für 5 Minuten an einem warmen Platz ruhen lassen. Erst kurz vor dem servieren anschneiden und mit Salz nachwürzen.

Rosenkohlereme

300 g Rosenkohl
80 g Butter
Salz, Pfeffer
Spritzer Zitrone

Den Rosenkohl von den äußeren Blättern befreien. Die Blätter ganz kurz in Salzwasser abkochen und zur Seite stellen. Das Innere des Rosenkohls halbieren und in Salzwasser weich kochen. Den weichen Rosenkohl in der Küchenmaschine mit Butter, Salz und Pfeffer sehr fein und cremig mixen, am ende mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Bis zum anrichten das Püree warm stellen. Die Blätter mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer wie einen Salat marinieren.

Außerdem

Gerösteter Buchweizen

Zum anrichten, etwas Rosenkohlereme auf den Teller geben, mit gekochten und marinierten Rosenkohlblättern dekorieren. Gerösteten Buchweizen als Knusper darüber streuen.