

Weihnachtsentenbraten mit Serviettenknödeln und Rotkohl

Weihnachtsmenü und ein Wintertraum mit Jonas Baader



LEIDENSCHAFT FÜR LEBENSMITTEL
CONNECTING THE WORLD OF FOOD.®



Weihnachtsente mit Serviettenknödeln und Rotkohl

EINKAUF-& ZUTATENLISTE WEIHNACHTSMENÜ

ENTE:

- 1 ganze Ente
- 1 Orange (unbehandelt)
- 1 Apfel
- 4 EL Ahornsirup
- Salz
- 1 Bund Thymian

GEWÜRZBUTTER:

- 150 g Butter
- 1 Orange (Abrieb) unbehandelt
- 1 Chili
- 2 Zehen Knoblauch
- Thymian

BRATENANSATZ/SAUCE:

- ½ Knollensellerie
- 1 Zwiebel
- 2 Möhren
- 2 Pastinaken
- 1 Lauch (nur das Grüne)
- Fett-Abschnitte und Knochen der Ente
- 2 EL Tomatenmark
- 400 ml Geflügelfond
- 100 ml Portwein
- 100 ml Madeirawein
- 4 Lorbeerblätter

SERVIETTENKNÖDEL:

- 6 trockene Brötchen
(es gehen auch Lauchbrötchen)
- 2 Eier Größe L
- 1 Zwiebel
- 20 g Butter
- 375 ml Milch
- Muskat (gemahlen)
- Schnittlauch

ROTKOHL:

- 1 Kopf Rotkohl (ca. 1 Kg)
- 2 Äpfel (säuerlich z.B. Boskop)
- 2 Zwiebeln
- 3 EL Rotweinessig
- 50 g Butter
- 100 ml Rotwein
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Stange Zimt
- 1 leerer Teebeutel
- 10 Pfefferkörner
- 8 Gewürznelken
- 6 Pimentkörner
- 6 Wacholderbeeren
- 1 Kapsel Sternanis
- 60 g Johannisbeergelee

ENTE

mit Serviettenknödeln und Rotkohl

VORBEREITUNG DER ENTE

1. Als erstes müssen die Innereien (falls vorhanden) und das überschüssige Fett aus der Ente genommen und beiseitegelegt werden. Danach restliche Federkiele (am besten mit einer Pinzette) herausziehen.
2. Die Orange mit einer Reibe abreiben und den Abrieb zu Seite legen. Daraufhin die Orange und den Apfel in Viertel schneiden und mit dem Thymian zusammen in die Ente geben. Der „Hintern“ der Ente wird daraufhin mit Zahnstochern oder Rouladennadeln verschlossen. Danach wird die Haut der Ente mit einer Rouladennadel oder einem Zahnstocher häufig eingestochen, großzügig mit dem Ahornsirup eingerieben und mit Salz bestreut, sodass dieses haften bleibt.



GEWÜRZBUTTER

(falls eine Fleischspritze vorhanden ist)

Für die Gewürzbutter wird die Butter mit dem Orangenabrieb, Chili, angedrückter Knoblauch, und Thymian in einem Topf geschmolzen. Die flüssige Butter wird mit einer Fleischspritze unter die Haut injiziert.



BRATENSATZ / SAUCE

Ente mit Serviettenknödeln und Rotkohl

BRATENANSATZ VORBEREITEN:

1. Ofen auf 140°C Ober- Unterhitze vorheizen.
2. Für den Bratenansatz wird das Gemüse grob gewürfelt und ohne Fett in einem Bräter scharf angebraten. Nach 4-5 Minuten wird das Entenfett sowie die Innereien (falls mitgeliefert) zum Gemüse gegeben und weiter angeröstet. Nach weiteren 3 Minuten wird das Tomatenmark hinzugefügt und scharf angeröstet (dauert ca. 1 Minute). Nun mit Madeira und Portwein ablöschen und mit Geflügelfond aufgießen.
3. Die Ente wird nun auf das Gemüsebett gesetzt und der Bräter wandert mit Deckel in den Ofen.
4. Nun kann man anfangen die Serviettenknödel und den Rotkohl vorzubereiten.
5. Nach ca. 60 Minuten muss der Deckel abgenommen werden und die Haut der Ente immer wieder (alle 20 Minuten) mit der Brühe übergossen werden. Falls es nach zu wenig Flüssigkeit im Bräter aussieht, kann noch weiterer Geflügelfond dazu gegossen werden. Je nach Größe der Ente wird die Haut nach 1-2 Stunden goldbraun und die Kerntemperatur sollte 75 °C betragen (am besten mit einem Fleischthermometer in der Brust messen). Sie ist nun perfekt und kann aus dem Ofen genommen werden.

ZUBEREITUNG DER SAUCE:

1. Die Ente wird aus dem Bräter genommen und auf ein Brett beiseitegelegt.
2. Nun wird der Sud durch ein feines Sieb (besser noch ein Sieb mit einem Passiertuch) in einen Topf gegossen. Die entstandene Sauce wird mit etwas Portwein, Madeira, Geflügelfond abgeschmeckt.
3. Danach wird die Sauce mit etwas kalter Butter oder dunklem Saucenbinder gebunden und endgültig mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt.



ROTKOHL

Ente mit Serviettenknödeln und Rotkohl

ROTKOHL VORBEREITEN: (kann man auch einen Tag vorher machen)

1. Vom Rotkohl die äußersten Blätter entfernen. Danach vierteln und den harten Strunk herausschneiden. Den Rotkohl entweder mit einer Küchenmaschine oder mit einem Messer in sehr dünne Streifen schneiden. Danach die Äpfel vierteln, entkernen und auch in dünne Streifen schneiden. Den Rotkohl und die Äpfel in einer Schüssel mit dem Rotweinessig, 2 TL Salz und 1 TL Zucker (am besten mit Einweghandschuhen) kräftig für mindestens 10 Minuten durchkneten.
2. Danach die Zwiebeln fein würfeln und in einem größeren Topf (der Rotkohl muss noch reinpassen) in Butterschmalz andünsten bis sie glasig sind.
3. Dann wird die Rotkohl-Äpfel Mischung in den Topf gegeben und für 5-10 Minuten mitgeköchelt. Nun mit Rotwein ablöschen und samt den Lorbeerblättern und dem Zimt etwas einkochen lassen.
4. Pfefferkörner, Nelken, Piment, Wacholder und Sternanis in einen Teebeutel geben, diesen zubinden und zum Rotkohl geben. Den Topf zugedeckt bei mittlerer Hitze für 60 Minuten garen lassen.
5. Nach den 60 Minuten sollte der Rotkohl weich und schön dunkelrot sein. Nun zum Abschluss den Gewürzbeutel entfernen und 60g Johannisbeergelee für etwas Süße unterrühren und warmhalten.



SERVIETTENKNÖDEL

Ente mit Serviettenknödeln und Rotkohl

KNÖDEL VORBEREITEN:

1. Trockene Brötchen in Würfel schneiden. Die Milch in einem Topf erhitzen ohne, dass sie zu kochen beginnt. Die Brötchenwürfel in einer Schüssel mit der warmen Milch übergießen und für mindestens 20 Minuten einweichen lassen.
2. Zwiebel kleinschneiden und in einer Pfanne mit der Butter glasig dünsten. Danach den Schnittlauch in kleine Röhrcchen schneiden.
3. Die weichen Brötchenwürfel etwas durchmatschen und die Eier, die Zwiebelwürfel und den Schnittlauch unterheben. Nun mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen und ein letztes Mal durchmengen.
4. Eine ca. 40 cm lange Bahn Alufolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten und ca. 40 cm Frischhaltefolie auf die Alufolie legen. Danach 4 EL der Knödelmasse an der unteren Seite der Frischhaltefolie platzieren und mit der Alufolie zu einer festen engen Rolle zusammenrollen.
5. In einem Topf, der groß genug ist, Wasser erhitzen und zum Sieden bringen (das Wasser darf nicht kochen) und die Knödelrollen für 30 Minuten im Wasser garen lassen.

Zum Abschluss werden die Knödelrollen aus dem Wasser geholt, die Folie an beiden Enden aufgeschnitten und die Serviettenknödel herausgenommen und in Scheiben geschnitten.





ANRICHTEN

Ente mit Serviettenknödeln und Rotkohl

1. Ente tranchieren (Entenbrüste und Keulen auslösen).
2. Ente mit Serviettenknödeln und Rotkohl anrichten.
3. Sauce über die Ente und den Knödel gießen.



4. Guten Appetit!

VIEL SPAß BEIM
NACHKOCHEN
WÜNSCHEN EUCH **JONAS**
UND DIE **NAGEL-GROUP!**

CONNECTING THE WORLD OF FOOD.®