

Hier und heute



Rotkohl mit Kartoffelpüree und Entenbrust

Spitzenkoch Alexander Wulf zeigt, wie man Rotkohl selbstmacht und mit Gewürzen aromatisiert – ideal zu Kartoffelpüree und Entenbrust zu Weihnachten.

Das Rezept

Rotkohl mit Kartoffelpüree und Entenbrust

von Alexander Wulf für ca. vier Personen

Zutaten für den Rotkohl

- 1 Rotkohl, ca. 1 kg
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Butter- oder Gänseschmalz
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 Zimtstange
- 200 ml Rotwein, alternativ Apfelsaft
- 200 ml Portwein
- 8 EL Apfelessig
- ca. 3 EL Zucker
- 1-2 TL Salz
- 2 Bio Orangen
- 3 EL Apfelkraut und Zuckerrübenkraut
- optional: Speisestärke zum Binden
- optional: ca. 200 ml Apfelsaft, Geflügelbrühe, falls die Flüssigkeit verdampft

Zubereitung

Die äußeren Blätter vom Rotkohl ablösen. Den Kohl waschen, vierteln und den Strunk herauschneiden. Mit dem Gemüsehobel oder einem scharfen Messer feine Streifen reiben/schneiden. Die Gewürze in ein Gewürzbeutelchen geben und gut zusammen verschließen. Die Orangen halbieren, auspressen und Schale und Saft zusammen zum Rotkohl geben. Zucker, Salz, Essig, Port- und Rotwein ebenfalls zum Rotkohl geben und am besten über Nacht ziehen lassen.

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Schmalz in einen Topf geben und die Zwiebeln darin glasig schmorren. Jetzt den Rotkohl mit Flüssigkeit dazu geben und bei kleiner Hitze ca. eine Stunde kochen lassen. Dabei ab und zu umrühren und zwischendurch schauen, ob der Kohl genug Flüssigkeit hat und gegebenenfalls mit Apfelsaft oder Geflügelbrühe aufgießen. Einen guten Löffel Apfelkraut und Rübenkraut hinzugeben. Alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn der Rotkohl zu flüssig bleibt, 1-2 TL Stärke mit kaltem Apfelsaft oder Rotwein verrühren und zum Binden nutzen.

Tipp: Zum Binden des Rotkohls eignet sich auch eine geriebene Kartoffel. Sie bindet durch ihre Stärke.

Zutaten für die Entenbrust

- 2 Entenbrüste
- Salz und Pfeffer
- Fett zum Braten
- 1-2 Zweige frischen Thymian

Hier und heute



Zubereitung

Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit der Hautseite in eine kalte Pfanne legen und bei mittlerer Hitze ca. zehn Minuten auf der Hautseite schmoren bis die Haut braun und knusprig ist. Etwas Thymian dazu geben. Die Brust drehen und drei bis vier Minuten garziehen lassen.

Tipp: Wer mag, serviert eine geschälte und kernlose Apfelscheibe dazu, die man mit ins heiße Fett der Entenbrust gibt. Das sieht als Topping schön aus und schmeckt toll.

Zutaten für das Kartoffelpüree

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 70 g Butter
- 70 ml Milch
- 20 ml Kapernwasser
- 1 Prise Muskat
- Salz und Pfeffer
- 1 Zweig Thymian/Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden, in Salzwasser aufsetzen und gar kochen. In der Zwischenzeit die Milch mit Butter, Rosmarin, Thymian und Knoblauch aufsetzen und zum Kochen bringen. Dann beiseitestellen und etwas ziehen lassen. Anschließend die Milch durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Die Kartoffeln in die Milch pressen und gut durchrühren, mit etwas Kapernwasser verfeinern. Wem das Püree nicht fein genug ist, der kann es noch durch ein Sieb streichen.