Ente mit Pflaumen-Blaukraut und Kartoffelknödel

Was für ein Weihnachtsessen! Aber: Das Rezept für Ente mit Pflaumen-Blaukraut und Kartoffelknödel ist so lecker, das sollte man nicht nur einmal im Jahr kochen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 6,0 h

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 7,5 h



Zutaten

Für die Ente

1 Stk.	Ente
450 g	Maroni
2 Stk.	Äpfel
1 Bund	Petersilie
1 Schuss	Bier
1 EL	Salz
1 Stk.	Chilischote
1 TL	Anis

Für das Blaukraut

1 kg	Blaukraut
2 Stk.	Schalotten
1 Stk.	Apfel
6 Stk.	Pflaumen (Dörrpflaume)
1 Stk.	Lorbeerblatt
4 Stk.	Nelken
4 Stk.	Pimentkörner
1 EL	Butter
1 Prise	Salz

1 Prise	Pfeffer
Nach Belieben	Honig
Nach Belieben	Balsamicoessig

Für die Kartoffelknödel

500 g	Kartoffelteig
1 Stk.	Ei
Nach Belieben	Semmelbrösel

Zubereitung

1. Für die Ente mit Pflaumen-Blaukraut und Kartoffelknödel zunächst die Ente vorbereiten. Dazu die Ente gründlich von innen und außen waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

2. Eine Pfanne erhitzen und die Chilischote mit dem Anis darin kurz anrösten. Chilischote und Anis aus der Pfanne nehmen, die Chili längs aufschneiden und entkernen. Zusammen mit dem Anis im Mörser zermahlen und mit Salz mischen.

3. Die Ente innen und außen großzügig mit diesem Kräutersalz einreiben und ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur rasten lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 90°C vorheizen.

4. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit den geschälten Maroni und der Petersilie vermengen.

5. Die Ente mit der Apfel-Maroni-Mischung füllen und die Öffnung zunähen oder mit einem Holzspieß verschließen. Flügel und Füße mit Küchengarn zusammenbinden und die Ente mit der Brust nach oben in einen Bräter legen.

6. Die Ente mindestens 5 Stunden im Ofen garen lassen und währenddessen das Blaukraut zubereiten. Dazu das Blaukraut in feine Streifen schneiden. Schalotten schälen und sehr fein hacken.

7. Apfel schälen, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Auch die Dörrpflaumen fein hacken. Butter in einem großen Topf zerlassen und die Schalotten darin anschwitzen.

8. Apfel und Dörrpflaumen dazugeben und mit andünsten. Dann das Blaukraut hinzufügen und mit etwas Wasser ablöschen. Lorbeerblatt, Nelken und Pimentkörner dazugeben und alles auf mittlerer Flamme ca. 90 Minuten köcheln lassen.

9. Das Blaukraut mit Salz und Pfeffer würzen und nach Geschmack mit Honig und/oder Balsamico-Essig abschmecken. Nach ca. 5 Stunden Garzeit der Ente die Temperatur auf 220°C erhöhen. Den Vogel wenden und mit dem Rücken nach oben ca. alle 5 Minuten mit Bier einpinseln.

10. Nach etwa 20 Minuten die Ente umdrehen, so dass die Brust wieder oben liegt. Die Haut der Ente mit einer Nadel mehrmals einstechen, so dass das Fett austreten kann. Die Brustseite 30 Minuten lang alle 5 Minuten mit Bier bestreichen.

11. Inzwischen die Kartoffelknödel zubereiten. Dazu den fertigen Kartoffelteig mit Ei und Semmelbrösel zu einer geschmeidigen, aber stabilen Masse vermengen. Zu kleinen Knödel formen.

12. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Dann die Temperatur deutlich reduzieren und sobald das Wasser nicht mehr kocht, die Knödel im siedenden Wasser ca. 20-25 Minuten ziehen lassen.

13. Sobald die Knödel an die Oberfläche kommen, mit einem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen. Zusammen mit der Ente und dem Blaukraut anrichten und servieren.

Tipp

Zur Ente mit Pflaumen-Blaukraut und Kartoffelknödel schmeckt eine dunkle Sauce aus Wurzelgemüse, Rotwein und Brühe.