



Rezept des Monats

Rotkohlknödel auf Enten-Waldpilz Geschnietzeltem

Zutaten für 4 Personen:

| | |
|-------|---|
| 400g | gekochter Rotkohl |
| 2 EL | Stärke |
| 400g | gemischte Pilze (geviertelt / halbiert) |
| 2 | Entenbrüste ohne Haut |
| 100ml | Madeira |
| 50ml | Sherry |
| 2 | gewürfelte Schalotten |
| 3 | Eier |
| | Mehl & Semmelbrösel |
| | Öl zum Frittieren |
| 2 EL | Schmalz |
| | Salz & Pfeffer |
| 150ml | Geflügelfond |
| 100g | Sahne |
| | Petersilie |

- Den Rotkohl mit der Stärke mischen. Mit Hilfe von 2 Esslöffeln kleine Knödel daraus formen und diese 1 Stunde einfrieren. Die Knödel anschließend panieren und in der Friteuse ca. 1 Minute goldbraun ausbacken. Bei ca. 100°C warmhalten.
- Die Entenbrustfilets in dünne Scheiben schneiden und mit Madeira und Sherry vermischen und 30 Minuten marinieren.
- Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen und das Entenfleisch (ohne Marinade) darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Fleisch herausnehmen und die Zwiebelwürfel und die Pilze in der Pfanne braten. Nach 4-6 Minuten die Pilze mit einem EL Mehl bestäuben und mit der Fleischmarinade ablöschen. Geflügelfond und Sahne hinzugeben und bei mittlerer Hitze cremig einkochen lassen. Zum Schluss das Entenfleisch wieder dazu geben und gegebenenfalls noch einmal abschmecken.
- Die Knödel auf dem Geschnietzeltem servieren.