



## Geräucherte Entenbrust mit Cranberry-Soße, Röstitaler, Rotkohlsalat mit Pankow Crunch

von Carsten Goms

### Zutaten (für vier Portionen):

#### Entenbrust

2–3 Barbarie Entenbrüste je ca. 200–250 g mit Haut  
grobes Meersalz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
optional 1 EL Honig oder Ahornsirup zum Glasieren  
Räucherchips, z.B. Apfelholz, Kirsche oder Buche Räucherbox für den Grill

#### Cranberry-Soße

200 g Cranberries frisch oder TK  
50 g rotes Johannisbeergelee  
2 EL Balsamico oder Rotweinessig  
1 EL Orangensaft Schale  
1/2 Orange fein gehackt ohne weißes Mark  
1 TL mittelscharfer Senf  
1–2 EL Zucker nach Geschmack  
optional 1 Prise Zimt oder Nelke

#### Rotkohlsalat mit Panko Crunch

500 g Rotkohl  
3 EL Himbeer- oder Apfelessig  
2 EL Honig  
2 EL Senf  
6 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
80 g Panko japanische Paniermehlflocken

2 EL Butter oder neutrales Öl zum Rösten  
optional 80 g Granatapfelkerne

#### Rösti-Taler

600 g festkochende Kartoffeln  
1 kleine Zwiebel  
1 Ei  
2 EL Speisestärke oder Mehl  
Salz, Pfeffer  
Butterschmalz zum Braten



## Zubereitung

Entenbrüste abspülen und trocken tupfen. Hautseite im Rautenmuster einschneiden, nicht ins Fleisch schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, optional mit Honig oder Ahornsirup bestreichen.

Grill für indirektes Grillen vorbereiten auf 100 bis 120 Grad. Räucherbox mit leicht angefeuchteten Holzchips füllen und auf die heiße Zone legen. Entenbrüste auf die indirekte Seite legen, Hautseite nach oben, und etwa eineinhalb bis zwei Stunden räuchern, bis eine Kerntemperatur von 55 bis 58 Grad erreicht ist. Fleisch 5 bis 10 Minuten ruhen lassen und in Scheiben schneiden.

Für die Soße Cranberries mit Orangensaft, Portwein und Gelee erhitzen. Orangenschale, Essig und Senf zufügen und leicht köcheln lassen. Zucker und optional Gewürze einrühren. 10 bis 15 Minuten köcheln, bis die Beeren aufplatzen und die Soße sämig wird. Mit Süße und Säure abschmecken.

Für den Salat Rotkohl fein hobeln oder schneiden. Mit Essig, Honig, Senf und Olivenöl marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut durchkneten und mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Panko in Butter oder Öl goldbraun rösten und leicht salzen. Vor dem Servieren den Crunch und optional Granatapfelkerne über den Salat streuen.

Für die Rösti-Taler Kartoffeln schälen und grob raspeln, Zwiebel ebenfalls raspeln. In einem Küchentuch gut ausdrücken, damit die Masse trocken ist. Mit Ei, Stärke, Salz und Pfeffer vermengen. In einer Pfanne mit Butterschmalz kleine Taler formen und von beiden Seiten goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warmhalten.