



## Gebratene Entenbrust mit Spitzkohl

4 Portionen

2 Entenbrustfilets  
2 kleine oder 1 großer Spitzkohl  
60 g Butter  
ca. 150 ml Geflügelbrühe  
150 g Crème fraîche  
Muskat  
1 Knoblauchzehe  
2-3 Zweige Thymian  
Salz

Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer über Kreuz einschneiden  
Spitzkohl vierteln, Strunk herausschneiden, die Viertel ggf. in Spalten schneiden  
Knoblauch pellen, den Keim entfernen, mit Salz pürieren  
Thymianblätter von den Stielen zupfen  
Backofen auf 100° Ober-/Unterhitze vorheizen

Entenbrüste von beiden Seiten salzen und mit der Haut nach unten in eine kalte Pfanne geben. Bei ganz kleiner Hitze das Fett aus der Haut auslassen. Das dauert sicher 10 und mehr Minuten: Das Fleisch soll dabei nahezu kalt bleiben. Wenn die Haut braun ist, die Brust auch auf der Fleischseite anbraten. Dann für 25 Min. in den Ofen. In dieser Zeit die Spitzkohlspalten in 30 g Butter andünsten, salzen, mit etwas Geflügelbrühe ablöschen und mit aufgelegtem Deckel bei kleiner Hitze garen. Bei Bedarf weitere Geflügelbrühe zugeben. Den fertigen Kohl mit geriebener Muskatnuss würzen, Crème fraîche unterrühren und mit Salz abschmecken. Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen und wieder mit der Haut nach unten in eine kalte Pfanne geben. Wieder die Hitze ganz klein halten und warten, bis die Haut ganz knusprig ist. Dann das Fleisch wenden, restliche Butter, Knoblauch und Thymian in die Pfanne geben, das Fleisch darin schwenken, auf keinen Fall mit der Butter begießen (die Haut soll ja knusprig bleiben). Bei abgeschaltetem Herd noch etwas ruhen lassen. Das Fleisch aufschneiden und auf Tellern auf dem Spitzkohl anrichten.

Dazu passen Kartoffelgratin und ein leichter Rotwein oder Rosé.