

## PRESSEMELDUNG

### Die perfekte Weihnachtsente

- Mit einfachen Tricks zum perfekten Ergebnis
- Rotkohl und Semmelknödel-Kuchen als Beilagen
- Schnibbeln, kochen und Tisch dekorieren in nur drei Stunden



**Marburg, September 2020. Er gehört zum Weihnachtsfest wie die Kugeln am Christbaum: ein saftiger Geflügelbraten. Eine knusprige Ente ist die kleinere Alternative zur Gans, steht ihr aber geschmacklich in nichts nach – wenn man die richtigen Kniffe kennt und weiß, worauf man achten sollte. Küchenchef Roland Reuss aus dem Restaurant Waldschlösschen weiß, worauf es ankommt.**

Die perfekte Weihnachtsente ist kein Hexenwerk. „Das A & O ist die Auswahl der richtigen Produkte. Qualitativ hochwertiges Geflügel kauft man am besten beim Direktvermarkter in der Region. Das kann der Bauer vor Ort sein, ein Biobetrieb wie Demeter oder ein Hofladen“, weiß Reuss. „Wenn die Qualität des Grundproduktes stimmt, braucht es nicht viel für einen perfekten Braten.“ Aber was braucht es noch? Das Zauberwort heißt hier Salz. Damit die Ente schön knusprig und kross wird verwendet der Küchenchef tatsächlich nur Salz. Klingt doch gar nicht so schwer, oder?

Als Beilage serviert Reuss saftigen Rotkohl sowie Semmelknödel. Und auch hier hat er die perfekten Tipps, damit das Festessen zu einem Erfolg wird. Anstatt die Knödelmasse aufwendig zu Kugeln zu formen, backt er den Teig in einer Kuchenform – beispielsweise in einer Gugelhupfform oder einer Springform. „Diese Variante spart Zeit, da der Semmelknödel-Kuchen einfach am Herd backt, nicht auseinanderfallen kann und man keine Kugeln formen muss“.

Für die fruchtige Note beim Rotkraut sorgen Apfelmus und Apfel- oder Johannisbeersaft. Ein weiterer Tipp vom Dagobertshäuser Küchenchef: Sich als erstes um den Rotkohl kümmern, denn damit er schön weich und sämig wird, braucht er eine Weile auf dem Herd.

In weniger als drei Stunden steht dem perfekten Weihnachtsschmaus also nichts mehr im Wege. Und auch der Koch oder die Köchin kann sich entspannt auf das Fest mit der Familie freuen und sich auf jede Menge Lob für das köstliche Essen freuen.

**Und so wird's was:**

Zuerst den Rotkohl in etwa fingerbreite Streifen schneiden. Der Profitipp: „Bei runden Zutaten wie Rotkohl schneide ich zuerst einen Fuß, damit der Kohlkopf einen sicheren Stand auf dem Brett hat und ich ihn schneiden kann, ohne dass er wackelt oder wegrollen kann und ich mich schneide.“

In einem großen Topf den braunen Zucker erhitzen, bis er karamellisiert. Dann mit dem Apfel- oder Johannisbeersaft ablöschen. Einen guten Schluck halbtrockenen Rotwein hinzufügen und so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Erst dann die Kohlstreifen und das Apfelmus hinzufügen und so lange kochen, bis der Rotkohl weich, aber noch etwas bissfest ist.

**Vorsicht: Den Rotkohl niemals kalt aufsetzen, da sonst die Mischung aus Kohl, Saft und Zucker am Topfboden festklebt. Ob Apfel- oder Johannisbeersaft verwendet wird, bleibt jedem selbst überlassen. Der rote Johannisbeersaft verleiht dem Rotkohl allerdings eine noch intensivere Farbe. Wer es richtig weihnachtlich haben möchte, kocht eine Zimtstange und einen Sternanis mit – entfernt beide Gewürze aber vor dem Servieren wieder!**

Für die Semmelknödelmasse werden die trockenen Brötchen in Würfel geschnitten und in eine große Schüssel gefüllt. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und mit dem Salz und der Butter in einem kleinen Topf anschwitzen. Sind die Zwiebeln angedünstet, mit der Sahne (oder der Milch) ablöschen und den Topf beiseitestellen. Währenddessen die Eier aufschlagen und zu den Brötchenwürfeln geben. Die Petersilie fein hacken und ebenfalls in die Schüssel geben. Anschließend wird die Sahne-Butter-Zwiebel-Mischung in die Schüssel gegossen und alles zu einer „schlotzigen“ Masse vermengt. Mit Pfeffer würzen. Damit Semmelknödel schön locker werden, brauchen die Zutaten etwas Zeit, um sich perfekt miteinander zu verbinden. Der Teig ruht für etwa 15 bis 20 Minuten. Danach wird er in die mit Butter eingefettete Kuchenform gefüllt und backt bei 100 bis 120 Grad Ober-Unterhitze im Ofen. Roland Reuss testet mit den Fingern, ob der Knödel durchgebacken ist. „Ich drücke mit den Fingern leicht auf die Oberfläche. Gibt der Knödel nur leicht nach und federt direkt wieder in seine Ursprungsform zurück, ist er fertig.“

Während die rohe Knödelmasse durchzieht, sind die Enten an der Reihe. Der Küchenchef schneidet den Bürzel ab und salzt die Enten von außen. Anschließend spießt er sie auf einen Drehspieß. Wer keinen Spieß im Ofen hat, legt die Enten auf ein tiefes Backblech oder in einen großen Bräter und schiebt sie bei zunächst 220 Grad Umluft in den Backofen. Dort bleiben die Enten für etwa 90 Minuten. „Ich rate dazu, mit der Temperatur und der Einstellung des Ofens zu spielen: Die Enten backen zunächst bei 220 Grad Umluft, nach einer Weile wird die Temperatur auf 180 Grad reduziert. Wer die Enten auf dem Blech oder im Bräter gart, sollte sie während des Backens öfter mit dem herauslaufenden Fett übergießen. In den letzten Minuten der Garzeit kann die Temperatur noch einmal erhöht und die Grillfunktion des Ofens eingeschaltet werden. So bekommen die Enten eine ganz besonders knusprige Haut“, erklärt Reuss.

Zu einem Entenbraten mit Knödeln darf natürlich die Soße nicht fehlen. Werden nur zwei Enten zubereitet, reichen die Fleischabschnitte wie Hals und Flügel und das austretende Fett nicht, um darauf eine Soße für sechs Personen zu kochen. Roland Reuss rät daher, Hals und Flügel auf einem Blech bei 140 Grad anzurösten und anschließend mit kleingeschnittenem Wurzelgemüse (Möhre und Sellerie) und Zwiebel in einem großen Topf weiterzurösten. Ordentlich Beifuß und Tomatenmark dazugeben und mit drei Litern Rotwein ablöschen. Die Soße reduziert über einen Zeitraum von fünf bis sechs Stunden ein. Zwischendurch Wasser oder Fond nachgießen. Zum Schluss noch das Fett abschöpfen und die Soße durch ein Sieb passieren. Der Soßentipp vom Profi: „Auf keinen Fall sollte man einen Wein mit

Korken verwenden, sonst schmeckt die komplette Soße nach Kork.“ Ein Wein mit Schraubverschluss ist die deutlich bessere, da sicherere Wahl.

Wer möchte, kann zum Entenbraten einen Bratapfel servieren. Dazu mit einem Ausstecher das Kerngehäuse aus den Äpfeln entfernen. Nüsse, Butter und Preiselbeeren zu einer glatten Masse verkneten und die Äpfel damit füllen – dabei ruhig etwas von der Masse aus dem oberen Loch heraus schauen lassen. Die Äpfel in einer Form bei 180 Grad Umluft für etwa 12 Minuten backen.

Zum Anrichten den Semmelknödel aus der Kuchenform lösen. Sollte er sich nicht direkt lösen, die heiße Form mit einem Küchentuch abdecken und für einen Moment stehen lassen. Die Ente tranchieren. „Das geht mit wenigen Handgriffen“, erläutert Küchenchef Reuss. „Ein Längsschnitt über dem Brustbein, ein Schnitt um die Keulen, und das Fleisch löst sich wie von selbst von den Knochen.“ Zum Servieren den Rotkohl in eine Schüssel füllen, den Semmelknödel-Kuchen auf einen großen Teller setzen und in Scheiben schneiden, die zerlegten Enten auf einer Platte anrichten und die Soße in eine Socière füllen. Die Bratäpfel zur Ente reichen. Wer den gefüllten Apfel lieber als Dessert genießen möchte, setzt je einen Apfel auf einen Kuchenteller und gibt eine Kugel Eis dazu.

**Zutaten für 6 Personen für den Entenbraten:**

- 2 küchenfertige Enten a 1,4 bis 1,6 Kilogramm (oder eine ganze Ente und zwei Entenbrüste oder Keulen)
- Salz

**Für den Rotkohl:**

- 1 Kopf Rotkohl
- 200 bis 200 Gramm Apfelmus
- 250 Gramm Zucker
- ½ Liter Apfelsaft oder Johannisbeersaft
- Halbtrockener Rotwein
- Zimtstange und Sternanis nach Belieben

**Für den Semmelknödelkuchen:**

- 1 Kilogramm trockene Brötchen oder Knödelbrot
- 15 Eier
- 100 bis 150 Gramm Butter
- 1 weiße Zwiebel
- 20 Gramm Salz
- Pfeffer
- 1 Liter Sahne oder Milch (mindestens 3,5 Prozent Fett)
- Ein Bund Petersilie
- Butter zum Einfetten der Form

**Für die Bratäpfel:**

- 6 mittelgroße Äpfel
- Je 100 Gramm gemahlene Nüsse (Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln, ...)
- Butter und Preiselbeerkompott



**VILA VITA Marburg GmbH**

Anneliese Pohl Allee 17, D-35037 Marburg

Ansprechpartner: Jana Link

Telefon: +49 6421 6005 663

eMail: [jana.link@vilavitamarburg.de](mailto:jana.link@vilavitamarburg.de)

Webseite: [www.vilavitamarburg.de](http://www.vilavitamarburg.de)