



Gefüllte Ente mit Walnuss-Rosenkohl und Kartoffelplätzchen

1 WIESENHOF Ganze Ente mit Äpfeln, Rosinen und Zimt

500 g Kartoffeln mehligkochend

Salz

schwarzer Pfeffer

1 Schalotte

1 EL Butter

1 Ei

1-2 EL Mehl

gemahl. Muskatnuss

800 g Rosenkohl

2 EL Sherryessig

2 EL Ahornsirup

1 TL Senf

120 ml Walnussöl

100 g Walnusskerne

150 ml Rotwein

400 ml Entenfond

4 EL Butterschmalz

4 EL dunkler Soßenbinder

Schritt 1

Ente nach Packungsaufschrift auf einer Fettpfanne im Ofen zubereiten. Nach Wunsch die Ente mit einem püriertem "Brei" aus gewürfelten Äpfeln, Rosinen und Zimt füllen.

Schritt 2

Inzwischen Kartoffeln schälen, waschen und grob wu?rfeln. In Salzwasser in etwa 15 Min. weichkochen. Abgießen und ausdampfen lassen.

Schritt 3

Schalotte schälen und sehr fein wu?rfeln. Kartoffeln durch die Presse dru?cken und mit Schalottenwu?rfeln, Butter, Ei und Mehl mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss wu?rzen.

Schritt 4

Rosenkohl putzen, waschen und an den Schnittflächen kreuzweise einschneiden. Rosenkohl in kochendem Salzwasser 12-15 Min. bissfest garen.

Schritt 5

Essig, Ahornsirup, Senf, Walnussöl, Salz und Pfeffer zur Vinaigrette verru?hren. Walnu?sse grob hacken und hineingeben. Rosenkohl abgießen und mit der Vinaigrette mischen.

Schritt 6

Ente herausnehmen. Fett aus der Fettpfanne abgießen. Röststoffe in der Fettpfanne mit Rotwein lösen und in einen Topf geben. Entenfond dazu gießen und etwas einkochen lassen.

Schritt 7

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse 12 Plätzchen formen und diese auf jeder Seite etwa 3 Min. braten.

Schritt 8

Soße mit Soßenbinder andicken. Ente mit Walnuss-Rosenkohl, Kartoffelplätzchen und Soße servieren.