



Entenbrust vom Grill mit Orange, Rotkohl und Süßkartoffeln



Zutaten:

4 Entenbrustfilet(s)
4 Orange
1 Rotkohl, frisch
5 Schalotte(n)
3 EL Olivenöl
2 TL Zimt
400 ml Rotwein
4 Süßkartoffel(n)
nach Bedarf Maisstärke
1/2 Bd Schnittlauch



Big Green Egg Medium



Küchenprofi Braten- und Grillthermometer Smart



Microplane Feinreibe Gourmet



Big Green Egg Dutch Oven Green, rund



GSD Universal-Gemüsehebel mit 3 Einsätzen



Big Green Egg Grillplatte

1

Zur Vorbereitung die Holzkohle im im Big Green Egg-Grill anzünden und mit Rost auf 180 °C erhitzen. Kurz vor dem Erreichen der Temperatur den runden Dutch Oven auf den Rost stellen.

2

Den Rotkohl in feine Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und kleinschneiden. Von 2 Orangen die Schale mit einer Feinreibe abreiben, Die beiden Früchte anschließend halbieren und den Saft auspressen. Eine dritte Orange in grobe Stücke schneiden.

3

Das Olivenöl in den heißen Dutch Oven geben, erhitzen, anschließend die Schalotten hinzufügen und kurz anschwitzen lassen. Dann folgende Zutaten hinzugeben: die Rotkohlstreifen, die geriebenen Orangenschalen, den ausgepressten Orangensaft sowie die grob geschnittenen Orangenstücke und den Zimt. Nach dem Hinzufügen mit Rotwein ablöschen.

4

Die Süßkartoffeln neben den Dutch Oven auf den Rost legen. Den Grilldeckel schließen und Rotkohl und Süßkartoffel ca. 2 Stunden garen lassen - dabei aller 30 Minuten den Rotkohl umrühren und die Kartoffeln wenden.

5

Etwas Maisstärke mit Wasser anmischen und so viel in den Rotkohl hinzugeben, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Nach dem Hinzugeben noch 2 Minuten köcheln lassen, damit die Maisstärke aktiviert wird.

6

Rotkohl und Süßkartoffeln aus dem Grill nehmen, den Rotkohl mit Salz abschmecken und anschließend warm halten. Auf den grillrost die Plancha-Grillplatte aus Gusseisen legen, dabei die geriffelte Seite nach oben drehen.

Den Deckel des Big Green Egg-Grills schließen und die Platte 10 Minuten erhitzen lassen.

7

Das Fett auf den Entenbrustfilets mit einem Messer in Kreuz-Muster einschneiden. Die letzte Orange in 8 Scheiben schneiden.

8

Die Filets auf die Grillplatte legen, den Grilldeckel schließen und das Fleisch für ca. 6 Minuten grillen. Anschließend umdrehen und mit einem Thermometer die Temperatur im Inneren der Filets prüfen, das Thermometer dabei darin stecken lassen. 2 Orangenscheiben auf jedes Filet legen, den Grilldeckel schließen und solange garen, bis das Thermometer im Inneren der Filets 52 °C anzeigt. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

9

Die Entenbrust vom Grill nehmen und in Scheiben schneiden. Die Süßkartoffeln halbieren, bei Bedarf würzen und mit Schnittlauch bestreuen. Alles zusammen mit dem Rotkohl servieren.

Das Schneiden des Rotkohls kann in den Weihnachtszeit gerne mal überhand nehmen, mit einem Alleschneider oder Gemüsehobel ersparen Sie sich Arbeit im Gegensatz zum Schneiden mit dem Messer per Hand.