

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Für den Burger:

- » 1 Entenbrust (à 300 g)
- » 1 Orange
- » 80 ml Geflügelfond
- » 20 g Butter
- » 1 Schalotte
- » 1 Knoblauchzehe
- » 1 EL Tomatenmark
- » 20 g Honig
- » 1 kleine rote Chilischote
- » 2 Burger Brioche-Buns

Für den Rotkohlsalat:

- » 200 g Rotkohl
- » 1 Apfel
- » 1 Schalotte
- » 1 TL Salz
- » 2 TL Brauner Zucker
- » 20 ml Apfelessig
- » 1 EL Olivenöl
- » 100 g Creme fraîche
- » Zitronensaft, Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten



PULLED BURGER

mit Wildente und Rotkrautsalat

Text und Bild © Anncristin Seitz

1 Den Strunk des Rotkohls heraus-schneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden. Die Streifen in einer großen Schüssel mit Salz, Zucker und Essig vermengen und großzügig durchkneten. Abgedeckt ziehen lassen.

2 Backofen auf 150°C Umluft vorheizen. Die Entenbrust waschen, mit Küchenpapier trockentupfen und die Haut mit scharfem Messer rautenförmig einschneiden. Entenbrust ohne Öl auf der Hautseite scharf anbraten, nach fünf Minuten wenden und auf der Rückseite wiederholen. Sobald die Entenbrust knusprig gebraten ist, kann sie in einer Auflaufform im vorgeheizten Backofen garen (25 Minuten, 150°C Umluft). Das verbleibende Entenfett in der Pfanne lassen.

3 Währenddessen die Sauce für die Ente zubereiten. Dafür Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Chili entkernen und fein hacken. Butter in der Pfanne mit dem Entenfett schmelzen und Schalotte, Chili und Knoblauch darin bei milder Hitze glasig dünsten. Tomatenmark unterrühren und mit Geflügelfond ablöschen. Sauce mehrere Minuten einreduzieren und mit Honig und Salz abschmecken. Wenn die Sauce eine dickliche Konsistenz erreicht hat, von der Hitze nehmen.

4 Rotkohlsalat vorbereiten. Apfel schälen und ohne Strunk und Kerngehäuse raspeln. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Apfelraspel und Schalotte zusammen mit Creme fraîche und dem Rotkohl vermischen. Mit Olivenöl, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker nach Geschmack würzen.

5 Die Schale der Orange rundherum mit einem Messer entfernen. Die Filets vorsichtig aus dem Fruchtfleisch heraustrennen. Den Saft auffangen und unter die Sauce rühren. Die Haut der Entenbrust entfernen, Fleisch in kleine Stücke zupfen und ebenfalls unter die Sauce mischen.

6 Burger-Buns in zwei Hälften schneiden und mit der Innenseite in einer Pfanne anwärmen. Mit Entenfleisch, Orangenfilets und Rotkohlsalat belegen. Burgerdeckel aufsetzen und genießen.

Guten Appetit