

Ente gut - fast alles gut

Jedes Jahr der gleiche Festtagsbraten? Nicht, wenn die Beilage mal ganz anders ist.

Wieder einmal steht der Jahresendbraten an. In vielen Familien gibt es das, was es immer gibt. Die Palette reicht von Gans, Ente oder Kaninchen mit Klößen aller Art bis hin zu Würstchen mit Kartoffelsalat. In meiner Kindheit und Jugend habe ich Geflügel eher geschmählt. Aber man(n) lernt ja dazu, und mit dem Alter und der Kochlust steigt die Experimentierfreude. Kein Wunder, dass ich, wie im Märchen gesagt wird, kulinarisch gesehen längst „Hühnchen, Hähnchen, schöne bunte Kuh“ und andere Tiere genussvoll in Szene setze. Heute lege ich Ihnen Variationen von Entenbrust auf den Gaumen.

Auf diese Idee hat mich ein Restaurant in Kreischa gebracht. Das gehört zum Landhotel Rosenschänke und bietet eine beachtlich kreative Speise- und Menükarte. Kennengelernt habe ich das Haus bisher



Max is(s)t genussvoll
VON MICHAEL H. MAX RAGWITZ

nur virtuell über den Facebook-Kontakt mit den Machern. Es wird aber im kommenden Jahr zu meinen ersten Reisen in den Freistaat gehören, weil dort zusätzlich zum exzellenten Speisenangebot eine Philosophie umgesetzt wird, die mir sehr gefällt. An Sonn- und Feiertagen ist nämlich in dem Restaurant „EssensZeit“. Wie der Name schon sagt: Zeit für und zum Essen.

Wert wird dabei vor allem auf den „gemeinsamen“ Genuss im Familien- und Freundeskreis gelegt. Es gibt dann kein klassisches à la carte, sondern ein einheitliches Menü aus Vorspeise, Hauptgericht und Dessert. Das Schöne daran erklärt

Evelyn Walther: „Man schöpft oder nimmt sich die Speisen selbst oder gegenseitig direkt am Tisch aus der Terrine und von Platten aus altem Porzellan wie zu Großmutterns Zeiten...“ Denn, so die Chefin, gemeinsam is(s)t man weniger allein... Das macht die Reise ins Sächsische verlockend.

Zurück zur (rosa) Entenbrust: Die wird in Kreischa in Kombination mit Moosbeeren, Maronen und Miniklößen angeboten. Davor kann man sich eine Consommé von der Ente mit gebackenem Entenfleisch, Steinpilzen, Gries und Pflaume gönnen. „Ein Träumchen“ würde ein Koch mit riesigem Schnauzbart dazu sagen. Es gibt jedoch auch andere Entenbrust-Varianten. Beispiele gefällig: Entenbrust orientalisch mit Granatäpfeln, mit Orangen-Feigen-Soße, auf Grünkohl-Curry, als Sauerbraten, mit Linsen-Gemüse-Salat, einem Apfel-Kartoffelstampf, winterlichem Gemüse oder einem Mango-Minze-Chutney. Für jeden ist also etwas dabei.

Deshalb bezieht sich auch das heutige Rezept nicht auf die rosa Entenbrust,

sondern auf die Beilage in Form von schmackhaften Pürees. Die bietet die Rosenschänke sogar als eigenständiges vegetarisches Gericht mit einer köstlichen Gemüse-Jus und Bierbrot an, mittels dem man

Sellerie-Karottenpüree

Zutaten: 400 g Sellerie/Karotten, 50 g Butter, 50 ml Milch, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Sellerie in Würfel schneiden und mit Butter, Milch, Salz und Pfeffer vakuumieren. Für eine Stunde in 90 Grad heißem Wasser garen. Danach fein pürieren, ggf. nochmals Flüssigkeit nachreichen und durch ein feines Sieb streichen.

Für das Karottenpüree die Karotten in Würfel schneiden und mit den gleichen Zutaten wie beim Selleriepüree (75 ml Milch) weiterverarbeiten.

Angerichtet können die gut konsistenten Pürees in Form von mit dem Löffel



abgestochenen Förmchen werden. Dazu gibt's die Beilage Ihrer Wahl und ganz nach Geschmack (reichlich) Soße.

die Soße „aufditschen“ kann, wie der „gemeine Sachse“ sagt.

■ Der im Erzgebirge geborene Autor ist freier Journalist und betreibt das Portal www.kulinarische-portraits.de.

Kolumne 32-2017 – Sächsische Zeitung (oben) – Freie Presse (unten) vom 20. Dezember 2017

Wieder einmal steht der Jahresendbraten an. In vielen Familien gibt es das, was es immer gibt. Die Palette reicht von Gans, Ente oder Kaninchen mit Klößen aller Art bis zu Würstchen mit Kartoffelsalat. In meiner Kindheit und Jugend habe ich Geflügel eher geschmählt. Aber man(n) lernt ja dazu, und mit dem Alter und der Kochlust steigt die Experimentierfreude. Kein Wunder, dass ich, wie im Märchen gesagt wird, kulinarisch gesehen längst „Hühnchen, Hähnchen, schöne bunte Kuh“ und andere Tiere genussvoll in Szene setze. Heute lege ich Ihnen Variationen von Entenbrust auf den Gaumen.

Auf diese Idee hat mich ein Restaurant in Kreischa gebracht. Das gehört zum Landhotel Rosenschänke und bietet eine beachtlich kreative Speise- und Menükarte. Kennengelernt habe ich das Haus bisher nur virtuell über den Facebook-Kontakt mit den Machern. Es wird aber 2018 zu meinen ersten Reisen in den Frei-

MAX IS(S)T GENUSSVOLL ...

Sellerie und Entenbrust

VON MICHAEL H. MAX RAGWITZ
expertentipp@redaktion-nutzwerk.de



staat gehören, weil dort zusätzlich zum exzellenten Speisenangebot eine Philosophie umgesetzt wird, die mir sehr gefällt. An Sonn- und Feiertagen ist nämlich in dem Restaurant „EssensZeit“. Wie der Name schon sagt: Zeit für und zum Essen.

Wert wird dabei vor allem auf den „gemeinsamen“ Genuss im Familien- und Freundeskreis gelegt. Es gibt dann kein klassisches à la carte, sondern ein einheitliches Menü aus Vorspeise, Hauptgericht und Dessert. Das Schöne daran erklärt Evelyn Walther: „Man schöpft oder nimmt sich die Speisen selbst oder gegenseitig direkt am Tisch aus der Terrine und von Platten aus altem Porzellan – wie zu Großmutterns Zeiten...“ Denn, so die Chefin, gemein-

sam is(s)t man weniger allein... Das macht die Reise in Sächsische verlockend.

Zurück zur (rosa) Entenbrust: Die wird in Kreischa in Kombination mit Moosbeeren, Maronen und Miniklößen angeboten. Davor kann man sich eine Consommé von der Ente mit gebackenem Entenfleisch, Steinpilzen, Gries und Pflaume gönnen. „Ein Träumchen“ würde ein Koch mit riesigem Schnauzbart dazu sagen. Es gibt jedoch auch andere Entenbrust-Varianten. Beispiele gefällig: Entenbrust orientalisch mit Granatäpfeln, mit Orangen-Feigen-Soße, auf Grünkohl-Curry, als Sauerbraten, mit Linsen-Gemüse-Salat, einem Apfel-Kartoffelstampf, winterlichem Gemüse oder einem Mango-

Rosa Entenbrust (Püree-Variationen als Beilagen)

Selleriepüree/ Karottenpüree: Zu-

taten: 400 g Sellerie/Karotten, 50 g Butter, 50 ml Milch, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Sellerie in Würfel schneiden und mit Butter, Milch, Salz und Pfeffer vakuumieren. Für eine Stunde in 90 Grad heißem Wasser garen. Danach fein pürieren, ggf. nochmals Flüssigkeit nachreichen und durch ein feines Sieb streichen.

Für das Karottenpüree die Karotten in Würfel schneiden und mit den gleichen Zutaten wie beim Selleriepüree (75 ml Milch) weiter verarbeiten. Angerichtet werden können die gut konsistenten Pürees in Form von mit dem



Löffel abgestochenen Förmchen. Dazu gibt's die Beilage Ihrer Wahl und ganz nach Geschmack (reichlich) Soße.

Minze-Chutney. Für jeden ist also etwas dabei. Deshalb bezieht sich auch das heutige Rezept nicht auf die rosa (!) Entenbrust, sondern auf die Beilage in Form von schmackhaften Pürees. Die bietet die Rosenschänke sogar als eigenständiges vegetarisches Gericht mit einer köstli-

chen Gemüse-Jus und Bierbrot an, mittels dem man die Soße „aufditschen“ kann, wie der „gemeine Sachse“ sagt.

DER IM ERZGEBIRGE gebürtige Autor ist freier Journalist und betreibt das Portal

» www.kulinarische-portraits.de.