

# Enten-Brust mit Kürbis-Gemüse und Rotwein-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Entenbrüste:**

1 männliche Barbarie-Entenbrust    25 g Butter    1 Thymianzweig

1 EL Sonnenblumenöl    Salz, Pfeffer

**Für das Kürbisgemüse:**

250 g Hokkaidokürbis    100 ml trockener Weißwein    1 EL Estragonessig

2 Stiele glatte Petersilie    1 Muskatnuss    3 EL Zucker

Honig, Salz

**Für die Kürbismarinade:**

1 Knolle Ingwer, à 2 cm    10 Senfkörner    5 Korianderkörner

1 Zehen Knoblauch    1 Sternanis    1 Gewürznelke

1 EL getr. Estragonblättchen    3 Pfefferkörner

**Für die Rotweinsauce:**

1 Orange    2 EL Preiselbeeren    2 EL eiskalte Butter

400 ml trockenen Rotwein    300 ml Gemüsefond    1 EL Tomatenmark

1 Stange Zimt    Chilisalز

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Entenbrust in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl, Butter und dem Thymianzweig scharf anbraten, pfeffern, salzen und im Ofen 15 Minuten garen. Für die Rotweinsauce die Schale der Orange abreiben und den Saft auspressen. Den Bratensud von der Ente mit Gemüsefond, etwas Rotwein und Orangensaft ablöschen, den Orangenabrieb, die Preiselbeeren und das Tomatenmark untermengen und fünf Minuten reduzieren. Etwas Chilisalز und die Zimtstange zugeben, mit dem restlichen Rotwein abschmecken und weitere fünf Minuten reduzieren. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, mit der kalten Butter abbinden und aufkochen lassen. Für die Kürbismarinade die Senfkörner mit den Korianderkörnern, den Pfefferkörnern, die Gewürznelke, ein Stück Sternanis mit dem Estragonblättchen im Mörser zerstoßen. Die Knoblauchzehe abziehen und feinhacken. Den Ingwer schälen, etwas abreiben und mit dem Knoblauch unter die Gewürzmischung mengen. Den Kürbis in etwa ein Zentimeter große Stücke schneiden. Den Zucker in einem flachen Topf schmelzen. Mit Weißwein ablöschen und unter Rühren das Karamell lösen. Mit Muskat und Salz würzen. Anschließend von der Herdplatte nehmen und zehn Minuten mit geschlossenem Deckel ziehen lassen. Die Marinade auf die Kürbiswürfel durch ein Sieb passieren mit etwas Honig und Estragonessig abschmecken. Die Kürbiswürfel zehn Minuten in einem Topf in der Marinade bissfest garen. Anschließend alles in ein Sieb kippen und den Sud auffangen. Die Petersilie hacken und mit dem Gemüse vermengen. Die Entenbrust mit Kürbisgemüse und Rotweinsauce auf Tellern anrichten, mit der Marinade beträufeln und servieren.

Curt Regner am 12. November 2014