

# Enten-Brust mit Ofenkartoffeln, Gemüse, Pflaumen-Chutney

**Für zwei Personen**

**Für die Entenbrust:**

2 Entenbrüste, mit Haut, à 300 g    Salz                            Pfeffer

**Für die Ofenkartoffeln:**

300 g Drillinge                            1 Zweig Thymian    Olivenöl  
Salz    Pfeffer

**Für das gegrillte Gemüse:**

1 roter Paprika                            1 Zucchini            100 g Kirschtomaten  
1 Zweig Rosmarin                        Öl                        Salz  
Pfeffer

**Für das Pflaumen-Chutney:**

100 g Pflaumen                            2 rote Zwiebeln    50 g Vollrohrzucker  
50 ml Gewürztraminer                    50 ml Apfelessig    1 TL Piment  
Öl    Salz                        Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für die Ofenkartoffeln, Drillinge waschen, halbieren und in eine Schüssel geben. Thymian zupfen und mit Öl, Salz und Pfeffer über Kartoffeln geben. Das Ganze ordentlich durchschwenken, auf ein Backblech geben und für 25 Minuten im Ofen garen, bis sie leicht gebräunt sind.

Entenfleisch waschen, trockentupfen und auf Hautseite einritzen. Eine Pfanne erhitzen und Entenbrust auf der Hautseite scharf anbraten. Anschließend nochmal wenden und von allen Seiten anbraten. Entenbrust mit Salz und Pfeffer würzen und für zehn Minuten im Ofen weiter garen. Zucchini waschen, von Enden befreien und klein schneiden. Paprikaschote waschen, vom Strunk und vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls klein schneiden. Tomaten putzen und halbieren. Eine Pfanne mit etwas Öl und dem Rosmarin erhitzen und Gemüse darin anbraten. Das Ganze salzen und pfeffern.

Für das Pflaumenchutney Zwiebeln abziehen, feinhacken und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Piment zerstoßen. Pflaumen waschen, vom Kern befreien, kleinschneiden, hinzugeben und mit Piment und Gewürztraminer einköcheln lassen. Das Ganze mit Apfelessig ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend Pflaumenmasse pürrieren.

Entenbrust mit Ofenkartoffeln, gegrilltem Gemüse und Pflaumenchutney auf Tellern anrichten und servieren.

Gerrit Hendricks am 19. Oktober 2015