

Enten-Brust, Pflaumen-Chutney, Nüsse, Kartoffel-Sticks

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

1 Entenbrust à 300 g	1 EL Roter Balsamico	Olivenöl
1 TL Salz	Pfeffer	

Für das Chutney:

1 Rote Zwiebel	200 g TK-Pflaumen	2 EL Butter
5 cl Whisky	1 EL Kastanienhonig	1 Zweig Rosmarin
1 Gewürznelke	1 Msp. gemahlener Zimt	Chilisalz
Pfeffer		

Für die kandierten Nüsse:

100 g Walnusskerne	2 EL Zucker	1 EL Wasser
$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt		

Für die Kartoffelsticks:

1 festk. Kartoffel	Salz	Pfeffer
--------------------	------	---------

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die tiefgekühlten Pflaumen auftauen. Für die Entenbrust Fleisch waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite rautenförmig einritzen.

Balsamico und Salz miteinander verrühren. Haut der Entenbrust leicht salzen. In einer erhitzten Pfanne die Entenbrust erst auf der Hautseite 2 bis 3 Minuten, dann auf der anderen Seite kurz anbraten. Die Brust auf dem Rost im Backofen 20 Minuten weiter garen. Zwischendurch Haut der Entenbrust mit der Salz-Balsamico-Mischung bestreichen. Mit Pfeffer würzen.

Für die Kartoffelsticks Kartoffeln schälen und in Stäbchen schneiden. In der heißen Pfanne mit dem Fett der Entenbrust braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Chutney Pflaumen klein schneiden. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. In Butter anschwitzen, mit Honig karamellisieren und mit Whisky ablöschen. Rosmarin waschen, Blätter zupfen und klein hacken. Rosmarin, Zimt, Nelke und Pflaumen dazu geben und köcheln lassen, bis eine marmeladenartige Konsistenz entstanden ist. Am Ende der Kochzeit Nelke entfernen. Mit Chili-Salz und Pfeffer würzen.

Für die kandierten Nüsse Walnüsse rösten. Zucker schmelzen, Wasser und Nüsse hinzufügen.

Zimt dazu geben und die Masse fest werden lassen. Karamellisierte Nüsse abkühlen lassen.

Die Entenbrust in Streifen schneiden, mit Pflaumen-Whisky-Chutney, kandierten Nüssen und Kartoffelsticks auf einem Teller anrichten und servieren.

Megi Balzer am 11. Februar 2016