

Knusprige Enten-Brust, Pflaumen-Soße, Kürbis mit Füllung

Für 2 Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste à 300 g	3 EL Sojasauce	3 EL Kokosöl
Salz	Pfeffer	

Für die Pflaumensauce:

1 Apfel	1 Zitrone	1 Knolle Ingwer à 3 cm
5 TK-Pflaumen	250 g getrocknete Pflaumen	80 g getrocknete Aprikosen
300 ml Gemüsefond	10 ml Pflaumenwein	$\frac{1}{2}$ TL Flüssiger Blütenhonig
1 TL gemahlener Anis	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt	Salz, Pfeffer

Für den Kürbis:

1 kleiner Hokkaido-Kürbis	300 g türkische Nussmischung	200 g Gorgonzola
2 EL Zitronen-Olivenöl	Pfeffer	

Einen Ofen auf 160, einen weiteren auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die knusprige Entenbrust Fleisch von Silberhaut, Fett und Sehnen befreien. Haut rautenförmig einschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hautseite goldbraun anbraten. Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen, Entenbrust wenden und Fleischseite kurz anbraten. Entenbrust auf ein mit Alufolie ausgelegtes Blech legen und im Backofen 12 bis 15 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und fünf Minuten ruhen lassen.

Den Kürbis waschen, halbieren und aushöhlen. Mit Öl auspinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Gorgonzola in Stücke schneiden. Nüsse hacken und zusammen mit dem Gorgonzola im Kürbis verteilen. Kürbis in eine mit Öl ausgestrichene ofenfeste Form setzen und im Ofen garen. Für die Pflaumensauce Gemüsefond erhitzen und getrocknete Früchte darin fünf Minuten ziehen lassen. Früchte abtropfen lassen, Fond auffangen, Früchte würfeln. Apfel schälen, entkernen und reiben. Ingwer schälen und fein hacken. Zitrone auspressen und die Hälfte des Saftes zusammen mit dem Fond, dem Ingwer und dem restlichen zerkleinerten Obst aufkochen. Zimt hinzugeben. Bei niedriger Temperatur 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, oft umrühren, anschließend pürieren. Mit Honig, Anis und Pflaumenwein abschmecken.

Die fertig gegarten Kürbishälften vor dem Servieren mit Pfeffer würzen.

Knusprige Entenbrust, Pflaumensauce und Kürbishälften mit Gorgonzola-Nuss-Füllung anrichten und servieren.

Claudia Büchner am 03. März 2016