

Enten-Brust mit Kürbis-Chutney und Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

1 Entenbrust à 250 g	1 TL Piment-d'Espelette	Sonnenblumenöl
Kubeben-Pfeffer	Salz	

Für das Kürbis-Chutney:

250 g Hokkaidokürbis	1 Karotte	1 rote Paprika
1 kleine rote Chilischote	1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen
3 cm Ingwer	1 Boskop Apfel	25 g Sultaninen
125 ml weißer Balsamico	$\frac{1}{2}$ EL Honig	50 g Zucker
1 TL Piment-d'Espelette	1 TL Currypulver	1 Nelke
Muskatnuss	3 EL Olivenöl	Salz, weißer Pfeffer

Für die Kartoffeln:

4 festk. Kartoffeln	3 Zweige Rosmarin	3 EL Olivenöl
Salz		

Für die Entenbrust:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Entenbrust waschen und trockentupfen, ggf. putzen. Haut rautenförmig einschneiden. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen.

Entenbrust in einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten ca. 8-12 Minuten anbraten. Dann in den vorgeheizten Ofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 62 Grad langsam rosa garen. Aus dem Ofen nehmen und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kürbis-Chutney:

Kürbis halbieren, von Kernen befreien und in Stücke schneiden. Karotte schälen und klein schneiden. Apfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken. Chilischote längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Paprika putzen, schälen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien, dann würfeln. Sultaninen in 200 ml Wasser einweichen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb anschwitzen. Currypulver hinzugeben und gut verrühren. Dann Kürbis, Karotte, Ingwer und Knoblauch hinzugeben. Sultaninen abtropfen lassen und ebenfalls hinzugeben. Alles kurz anschwitzen und mit Essig und 125 ml Wasser ablöschen. Zucker, Honig sowie Piment d'Espelette und die Nelke hinzugeben. Alles gut verrühren, aufkochen lassen und bei niedriger Hitze zugedeckt etwa 15 Minuten köcheln lassen. Chutney mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Nach den 15 Minuten Paprika- und Apfelstücke hinzugeben und für weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und in Vierecke schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Kartoffeln in einer Pfanne mit Olivenöl und Rosmarinzweig anbraten. Mit Salz würzen. Zugedeckt bei reduzierter Hitze garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Genevieve Soler am 29. Oktober 2019