

# Enten-Brust mit Thai-Curry-Soße, Brokkoli und Shiitake

**Für zwei Personen**

**Für die Thai-Curry-Sauce:**

4 Schalotten	2 Knoblauchzehen	3 cm Ingwer
1 rote mittelscharfe Chilischote	3 Stangen Zitronengras	1 Bund Koriander
4 Kaffir-Limetten-Blätter	1 Bund Thai-Basilikum	300 ml Gemüfefond
3-4 TL Fischsauce	3-4 TL Sojasauce	500 ml Kokosmilch
50 ml Sesamöl	1 Limette	2 TL Stärke
1 EL kalte Butter	2 TL Chili Pulver	1 TL Curry Pulver
Salz	Pfeffer	

**Für die Entenbrust:**

2 Entenbrüste mit Haut	1 Knoblauchzehe	1 Bund Zitronenthymian
Salz	Pfeffer	

**Für das Gemüse:**

1 Bund wilder Brokkoli	300 g Shiitake Pilze	300 g Buchenpilze
1 Bund Pak Choi	3 EL Sojasauce	50 ml Gemüfefond
50 ml Sesamöl	3-4 EL heller Sesam	Salz, Pfeffer

**Für die Thai-Curry-Sauce:**

Den Ofen auf 130 Grad Heißluft vorheizen.

Schalotten und die Knoblauchzehen abziehen, Ingwer schälen und alles jeweils würfeln. Zitronengras, Kaffir Limetten Blätter, Koriander, Thai Basilikum und Chilischote grob hacken. In einem Topf mit heißem Sesamöl zunächst Schalotten, Knoblauch, Ingwer, Chili Pulver, Curry Pulver und Chilis leicht anschwitzen. Mit Fond ablöschen und mit Zitronengras, Kaffir Blättern, Koriander, einem Schuss Limettensaft und Thai Basilikum würzen. Mit Stärke binden. Um die Hälfte reduzieren und mit Fischsauce und Sojasauce würzen. Sud pürieren und durch ein Sieb abtropfen lassen. Sud mit der Kokosmilch und kalter Butter aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend noch einmal schaumig pürieren.

**Für die Entenbrust:**

Entenbrust parieren und die Hautseite grob einritzen. Fleisch in eine kalte Pfanne ohne Öl auf der Hautseite bei mittlerer bis hoher Temperatur circa 5-7 Minuten scharf anbraten. Danach mit Knoblauch und Thymian würzen und für circa 15-20 Minuten bei 130 Grad im Ofen garen. Kurz vor Ende der Garzeit die Ente kurz wenden und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Gemüse:**

Sesam in der Pfanne rösten. Brokkoli waschen und in Salzwasser 3 Minuten blanchieren. Buchenpilze und die Shiitake Pilze putzen und in einer Pfanne mit heißem Sesamöl anbraten. Den blanchierten wilden Brokkoli und den geviertelten Pak Choi mit zu den Pilzen geben und bei mittlerer Hitze leicht anschwitzen. Mit Sojasauce und Gemüfefond ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss mit dem geröstetem Sesam garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maurice Reinhard am 10. August 2021