

# Enten-Brust mit Mango Kokos-Soße und gelbem Basmati

**Für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

1 große Barbarie Entenbrust

**Für die Sauce:**

2 Schalotten

1 reife Mango

1 EL gelbe Currypaste

250 ml Kokosmilch

250 ml Sahne

1 Bund Koriander

4 cm Ingwer

1 Chilischote

Zitronengras

200 ml Geflügelfond

100 ml Orangensaft

Zucker

Salz

Pfeffer

rosa Pfeffer

**Für den Basmati:**

250 g Basmati

2 Prisen Kurkuma

Salz

**Für das Fleisch:**

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Entenbrust abspülen, trockentupfen und von der Fettseite rautenförmig einschneiden. Eine Pfanne ohne Öl erhitzen, die Entenbrust darin von der Fettseite scharf etwa 5 Minuten anbraten, dann wenden, nochmals etwa 2 Minuten von der Fleischseite braten. Entenbrust auf mittlerer Schiene etwa 10 Minuten garen. Danach im ausgeschalteten Ofen noch etwa 5 Minuten ruhen lassen.

**Für die Sauce:**

Rosa Pfeffer in einem Mörser anstoßen. Schalotten abziehen, Ingwer schälen, beides fein würfeln. Chili waschen, entkernen, fein hacken.

Mango schälen, Fruchtfleisch beidseitig vom Stein schneiden und würfeln. Zitronengras waschen, einschneiden und draufklopfen.

Schalotten, Ingwer und Chili in Butter anschwitzen, Currypaste hinzugeben, mitanschwitzen, Orangensaft, Geflügelfond Kokosmilch, Schuss Sahne angießen, unter Rühren aufkochen lassen. Zitronengras zur Sauce geben und ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen. Zitronengras entfernen, mit Salz, Pfeffer, Zucker würzig abschmecken. Alles pürieren und durch ein Sieb passieren. Mangowürfel in einer Pfanne mit Butter und Zucker schwenken. Mit rosa Pfeffer würzen.

**Für den Basmati:**

Reis mit 500 ml Wasser und mit Salz und Kurkuma aufkochen lassen, durchrühren und mit geschlossenem Deckel auf kleinster Temperaturstufe ca. 20 Minuten garen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lara Maria Klewin am 28. Oktober 2021