

# Entenbrust-Palinen mit Kartoffel-Kürbis-Stange

**Für zwei Personen**

**Für Entenbrustpraline:**

1 Entenbrust, à 200 g	1 Apfel	1 Zwiebel
1 Stück Ingwer	1 Ei	1 EL Honig
2 EL heller, dunkler Sesam	2 Zweige Rosmarin	2 Lorbeerblätter
2 EL Mehl	Öl	Currypulver
Salz	Pfeffer	

**Für Kartoffel-Kürbis-Stange:**

200 g mehligk. Kartoffeln	200 g Muskatkürbis	2 Blätter Strudelteig
1 Ei	Muskatnuss	2 Prisen Zucker
Currypulver	Salz	Pfeffer

**Für die Sauce:**

100 g Cranberrys	1 rote Zwiebel	50 ml Sahne
150 ml Gemüfefond	1 EL Weißweinessig	1 Zweig Rosmarin
1 Prise Zucker	Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für Entenbrustpraline:**

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Haut von der Entenbrust lösen und die Entenbrust in Würfel schneiden.

Die Würfel mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Dämpfer mit Lorbeerblätter und Ingwer dämpfen. Entenbrust nach ca. 8 Minuten aus dem Dämpfer nehmen. Apfel schälen, würfeln und in etwa gleich große Stücke wie die Entenbrust schneiden. Entenbrust mit Honig glasieren und mit Currypulver würzen. Zwiebel schälen und fein hacken. Apfelstücke auf die Entenbrustwürfel legen sowie ein kleines Stück Zwiebel. Mit einem kleinen Spieß oder Zahnstocher fixieren. Mehl und Sesam in einer kleinen Schale mischen. Ein Ei verquirlen und dieses mit Salz, Pfeffer, Currypulver und Rosmarin würzen. Entenbrust erst in Mehl, dann im Ei und anschließend nochmal in Mehl-Sesam panieren.

Öl in einer in einer Fritteuse erhitzen und Pralinen darin goldbraun backen.

**Für Kartoffel-Kürbis-Stange:**

Kartoffeln und Kürbis schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Wasser garkochen. Anschließend abgießen, stampfen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zucker und Currypulver würzen.

Ei trennen. Strudelblätterteteig ausbreiten und eine Linie des Kartoffel-Kürbis-Stampfes mit einem Löffel entlang ziehen. Dann zu einer Stange rollen und die Enden mit Eiweiß verkleben. Die Stange im Backofen so lange backen, bis der Teig die gewünschte Bräune erreicht hat. Danach die Stangen halbieren.

**Für die Sauce:**

Zwiebel abziehen, würfeln und in Öl mit Zucker karamellisieren.

Cranberrys hinzufügen und mit Gemüfefond ablöschen. Sahne hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken. Das Ganze einkochen lassen und etwas Essig beifügen. Danach mit einem Pürierstab pürieren.

Thomas Löhr am 20. Oktober 2022