Enten-Brust, Schokoladen-Madeira-Soße, Kürbis-Stampf

Für zwei Personen		
Für die Entenbrust:		
2 Entenbrüste	Salz	Pfeffer
Für die Sauce:		
100 g Schokolade, 75%	200 ml Sahne	120 ml Madeira
120 ml Wildfond	Salz	Pfeffer
Für den Stampf:		
1 kleiner Butternut-Kürbis	40 g Butter	100 ml Milch
Salz	Pfeffer	
Für die Soja-Enoki:		
200 g Enoki	2 EL Sojasauce	2 EL Honig
Für die Bohnen:		
150 g grüne Bohnen	1 Knoblauchzehe	Salz
Für das Quitten-Chutney:		
1 Quitte	1 Zitrone, Abrieb, Saft	3 EL Zucker
Chili	Salz	Pfeffer
Für die Garnitur:	1 Zweig Petersilie	

Für die Entenbrust: Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
Entenbrüste parieren, die Haut einschneiden und salzen. Ente in einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite anbraten. Immer wieder mit Fett übergießen, dann kurz auf der Fleischseite anbraten.
Im vorgeheizten Ofen für 13-16 Minuten rosa garen. Dann aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.
Für die Sauce: Madeira in die Pfanne geben, in der zuvor die Ente gebraten wurde. Dann Fond und Sahne dazugeben und wieder einkochen lassen. Schokolade hacken oder reiben und einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Für den Stampf: Kürbis schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser garen. Dann abgießen, Kürbis zurück in den Topf geben und stampfen.
Butter beigeben. Sollte der Stampf zu fest sein, etwas Milch unterrühren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Für die Soja-Enoki: Pilze anbraten und mit Sojasauce und Honig ablöschen. Pilze aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Pfanne für die Bohnen aufgestellt lassen.
Für die Bohnen: Knoblauch andrücken. Bohnen putzen, in heißem Wasser blanchieren, dann kalt abschrecken. Bohnen mit Knoblauch in der Pfanne kurz anbraten, in der zuvor die Enoki angebraten wurden.
Für das Quitten-Chutney: Quitte schälen, entkernen, klein würfeln und in einem Topf mit Wasser und Zucker aufkochen. Mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz, Pfeffer, Chili, Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken.
Für die Garnitur: Petersilie hacken und über das Gericht streuen.

Katinka Weidler am 09. November 2023