

Geschnetzelte Enten-Brust mit Weintrauben

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, fest	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	150 ml Gemüsebrühe	50 ml Sahne
4 Frühlingszwiebeln	$\frac{1}{2}$ Chilischote	2 Entenbrustfilets á 180 g
100 g Weintrauben, kernlos	1 EL Sesam	2 EL Honig
2 EL Apfelessig	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitzen (Heißluft 180 Grad) vorheizen. Für das Kartoffelgratin die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln und in eine gebutterte Auflaufform schichten, mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gemüsebrühe und Sahne angießen und im heißen Ofen das Gratin ca. 30 Minuten garen. Die Knollen der Frühlingszwiebeln fein schneiden, den Zwiebellauch in feine Ringe schneiden. Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Von den Entenbrüsten etwas Fett ablösen und in einer Pfanne auslassen. Das Entenfleisch schnetzeln und in einer Pfanne mit etwas ausgelassenem Entenfett anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. In der Fleischpfanne die Zwiebeln anschwitzen, Weintrauben, Chili und Sesam zugeben und leicht anrösten. Honig hinzufügen und karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen, Zwiebelgrün und Entenfleisch darunter mischen und noch einmal gut durchschwenken und abschmecken. Das Entengeschnetzelte mit den Kartoffelgratin anrichten und servieren.

Vincent Klink 18. Oktober 2012