

# Enten-Brust mit Beeren-Chutney und Kichererbsen-Mousse

## Für 4 Personen

200 g Kichererbsen	550 ml Gemüsebrühe	2 Entenbrüste (à ca. 250 g)
Salz	250 g gemischte Beeren	1 Schalotte
6 EL Olivenöl	20 ml Balsamicoessig	100 ml Johannisbeersaft
1 TL Kartoffelstärke	Zucker	1 Prise Piment d'Eslette
1 TL grüner Pfeffer	ca. 100 g Brickteig	1 EL Tahin (Sesampaste)
1 Prise Kreuzkümmel	Pfeffer	80 g Sahne
1 Bund Schnittlauch		

Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Kichererbsen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. Eingeweichte Kichererbsen abgießen und in einem Topf mit Gemüsebrühe weichkochen (ca. 1,5 Stunden). Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Entenbrust auf der Hautseite gitterförmig einritzen, salzen auf der Hautseite in eine kalte Pfanne geben und braten, bis die Haut kross ist. Dann mit der Haut nach oben in eine Auflaufform geben und ca. 12 Minuten fertig garen. Die Beeren verlesen, evtl. abwaschen und abtropfen lassen. Die Schalotte schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen mit dem Balsamico ablöschen, den Johannisbeersaft zugeben und aufkochen. Kartoffelstärke mit 1 EL kaltem Wasser anrühren, den Saft vom Herd nehmen, Stärke einrühren, die Beeren zugeben und aufkochen. Mit Salz, Zucker und Piment d'Eslette abschmecken, grünen Pfeffer zugeben. Die gegarte Entenbrust aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Aus dem Brickteig einige Streifen schneiden, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Backofen bei 200 Grad einige Minuten zu Chips goldbraun backen. Von den gekochten Kichererbsen 2-3 EL beiseite stellen. Die übrigen Kichererbsen mit 4 EL Olivenöl pürieren und mit Tahin, Salz, Kreuzkümmel und Pfeffer abschmecken. Die Sahne steif schlagen und unter die pürierten Kichererbsen ziehen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die restlichen Kichererbsen mit Salz, gehacktem Schnittlauch und 1 EL Olivenöl abschmecken. Das Kichererbsenmousse in einem dicken Strich über den Teller ziehen, mit einem nassen Löffel eine Furche in das Mousse ziehen, das Beerenchutney darin verteilen, Entenbrüste in vier Portionen teilen und quer dazu mit der Hautseite nach oben auf den Teller legen, die marinierten Kichererbsen darüber geben und 1-2 Brickchips einstecken.

Jacqueline Amirfallah am 16. Juli 2014