Enten-Brust mit Kürbis und Kumquat

Für 4 Personen		
Für die Entenbrust:		
500 ml Wasser	40 g Salz	4 Entenbrüste (à ca. 200 g)
Für den Kürbiskernkrokant:		
2 EL Kürbiskerne	1 EL Puderzucker	Salz
Kürbis-Kumquat-Kompott:		
4 Bio-Kumquats	500 g Hokkaido-Kürbis	1 Stück frischer Ingwer
1 Bio-Zitrone	2 Schalotten	2 EL Butter
200 ml Orangensaft	200 ml Karottensaft	1 Prise gemahlener Safran
Salz	mildes Currypulver	gemahlene Chilischote
Außerdem:	1 EL Kürbiskernöl	

Für die Entenbrüste eine Salzlake vorbereiten, dafür in einem Topf Wasser und Salz aufkochen, in eine Schüssel geben und vollständig auskühlen lassen.
Für den Krokant die Kürbiskerne grob hacken und in einer kleinen Pfanne ohne zusätzliches Fett anrösten.
Den Puderzucker überstäuben und die Kürbiskerne darin unter Wenden karamellisieren.
Anschließend salzen, auf einem Stück Backpapier verteilen und erkalten lassen.
Eventuell noch aufliegende Sehnen und Silberhäute von den Entenbrüsten entfernen. Das Fleisch kalt abbrausen und gründlich trocken tupfen. Die Hautseite rautenförmig mit einem scharfen Messer sehr fein einschneiden. Die Entenbrüste in der vorbereiteten Salzlake 5 Minuten einlegen.
Die Kumquats gründlich heiß waschen, trocken reiben und vierteln. Das Fruchtfleisch auslösen und die Schale in feine Streifen schneiden.
Den Kürbis waschen, Kerne auslösen. Fruchtfleisch inklusive Schale in Würfel schneiden.
Ingwer schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.
Das Fleisch aus der Lake heben, mit Küchenpapier sorgfältig trocken tupfen.
Eine Pfanne erhitzen, die Entenbrüste mit der Fettseite in der heißen Pfanne langsam auslassen, bis die Haut schön kross gebraten ist.
Die Schalotten schälen, fein würfeln und in der Butter in einem Topf andünsten. Mit Orangen- und Karottensaft ablöschen. Die Kumquatstreifen, den Ingwer und etwas Safran zugeben. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen.
Währenddessen den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
Sobald die Haut der Entenbrüste schön kross ist, die Fleischseite kurz und heiß anbraten. Brüste dann mit der Fettseite nach unten auf ein Backofengitter setzten.
Fleisch im heißen Backofen ca. 8 Minuten garen. Die Backofen-Temperatur dann auf 65 Grad reduzieren und die Entenbrüste mindestens weitere 5 Minuten nachgaren bzw. ruhen lassen.
Inzwischen die Kürbiswürfel zum eingekochten Kumquat-Ingwerfond geben. Alles aufkochen und den Kürbis bei schwacher Hitze mit noch leichtem Biss garen. Mit Salz, Curry, Chili, Zitronensaft und -schale abschmecken.
Das Kürbiskompott auf den vier vorgewärmten Tellern verteilen.
Die Entenbrust in Scheiben schneiden und mittig auf dem Kompott anrichten. Den Kürbiskrokant eventuell grob hacken oder zerbröseln und auf die Entenbrust streuen. Das Kürbiskernöl über das Kompott träufeln.

Michael Kempf am 19. November 2019