

Enten-Brust mit Butternusskürbis-Creme, Portwein-Kirschen

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste (á 200 g) 1 EL Honig Olivenöl

Salz

Für die Creme:

1 Butternusskürbis 4 Zweige Thymian $\frac{1}{2}$ frische Chili

90 g Butter 1 Muskatnuss $\frac{1}{2}$ Zitrone

Salz

Für die Kirschen:

100 g Sauerkirschen, TK 300 ml Portwein 1 Zweig Lavendel

1 EL Maisstärke 1 Echter Sternanis 1 Zitrone

2 EL Zucker

Backofen auf 190 Grad Ober/- und Unterhitze vorheizen.

Entenbrust waschen, trocken tupfen und die Haut leicht rautenförmig einschneiden. Von beiden Seiten gut salzen.

Entenbrust bei mittlerer Hitze mit etwas Olivenöl auf der Hautseite kross anbraten, umdrehen und mit der Pfanne für etwa sieben Minuten in den Ofen geben. Aus der Pfanne nehmen und mit dem Honig glasieren.

Zehn Gramm Butter in einem mittelgroßen Topf schmelzen.

Kürbis und Chili waschen, klein schneiden und im Topf anschwitzen, bis der Kürbis weich ist. Etwa 120 Milliliter Wasser und Thymian hinzufügen und weitere 15 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Thymian entfernen und restliche kalte Butter einmischen. Mit Salz, Zitronensaft und Muskat abschmecken und warm stellen.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Portwein ablöschen. Zitrone waschen und die Zesten abreißen. Sternanis, Zitronenschale und Lavendel mit in die Pfanne geben und um die Hälfte einreduzieren.

Maisstärke in etwas kaltem Wasser auflösen und in den köchelnden Portwein geben. Etwas auskochen lassen, bis der Portwein eine sirupartige Konsistenz annimmt. Sauerkirschen dazu geben und darin schwenken.

Die rosa gebratene Entenbrust mit Butternusskürbis-Creme und Lavendel-Portwein-Kirschen auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 30. Oktober 2015