

Gebratene Enten-Brust, Kürbis-Birnen-Curry, Limetten-Reis

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 weibl. Barbarie-Entenbrüste 1 Zweig Rosmarin 1 TL Meersalz
Salz Pfeffer

Für das Curry:

$\frac{1}{4}$ Hokkaido-Kürbis 1 reife Birne 4 Shiitakepilze
 $\frac{1}{2}$ rote Zwiebel 1 Knoblauchzehe 2 Stangen Frühlingslauch
1 Schote Chili 50 ml Birnensaft 4 Zweige Koriander
1 EL geröstete Cashewnüsse 100 ml Kokosnussmilch 2 TL Fischsauce
2 EL geröstetes Sesamöl geröstete Korianderkörner 1 TL Currypulver
Salz Pfeffer

Für den Reis:

80 g Basmatireis 2 Limettenblätter 1 Sternanis
1 Limette Salz

Für die Entenbrust:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Entenbrüste von Sehnen befreien und die Haut rautenförmig fein einritzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend auf einem Rost im Backofen rosa garen und erst zum Schluss in einer Pfanne auf der Hautseite mit etwas Rosmarin kross braten. Vor dem Aufschneiden kurz ruhen lassen und mit Meersalz würzen.

Für das Curry:

Den Kürbis entkernen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Die Birne abbrausen, trocken tupfen, schälen und in gleichgroße Würfel schneiden. Koriander abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Frühlingslauch in feine Ringe schneiden. Die rote Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Sesamöl farblos anschwitzen. Knoblauch abziehen und kleinschneiden.

Chili halbieren, Kerne entfernen und kleinschneiden. Beides zur Zwiebel- Pfanne hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Curry bestäuben und mit Birnensaft und Fischsauce ablöschen. Kürbiswürfel darin schmoren und je nach Reifegrad die Birnenwürfel mitlaufen lassen. Mit einem Schuss Kokosnussmilch sämig köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Koriander, Korianderkörnern und Frühlingslauch verfeinern. Geröstete Cashewkerne unterheben. Die Shiitakepilze putzen, kreuzförmig einschneiden, würzen und ohne Stiel in einer Pfanne sanft braten.

Für den Reis:

Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Reis mit der doppelten Menge Wasser zusammen mit Salz, Limonenblättern und Sternanis kochen und mit Limettenschale und Limettensaft abschmecken.

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Kürbis-Birnen-Curry und Limettenreis auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 01. Dezember 2017