

# Enten-Brust mit Kumquats und Maronen-Mohn-Crêpes

**Für zwei Personen**

**Für die Ente:**

2 Barbarie-Entenbrüste Öl Salz, Pfeffer

**Für die Sauce:**

50 g kalte Butter 300 ml dunkler Geflügelfond 100 ml roter Portwein

**Für die Kumquats:**

5 Kumquats 250 ml Milch 50 ml Orangensaft

1 EL Zucker

**Für die Crêpes:**

$\frac{1}{4}$  Rotkohl 200 g gekochte Maronen 1 EL Blaumohn

1 Ei 400 ml Milch 1 EL Butterschmalz

4 cl Jamaika-Rum 100 g Mehl 1 EL Öl + Öl

Zucker Salz Pfeffer

**Für die Ente:**

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in einer heißen Pfanne mit etwas Öl auf der Hautseite anbraten, wenden und auf einem Backblech in den Ofen geben. Ca. 12 Min. im Ofen ziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten erneut in eine heiße Pfanne mit Öl geben und von der Hautseite kurz cross braten.

**Für die Sauce:**

Fond zusammen mit Portwein in einem separaten Topf aufsetzen und einreduzieren. Anschließend mit der kalten Butter abbinden. Die Sauce warmhalten.

**Für die Kumquats:**

Kumquats waschen, halbieren, entkernen und fein schneiden. In einem Topf Zucker karamellisieren und die Kumquats hineingeben. Dann mit dem Orangensaft und Milch ablöschen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und alles etwas köcheln lassen. Zum Schluss die Kumquats aus dem Sud nehmen.

**Für die Crêpes:**

Rotkohl waschen, trockentupfen und in ganz feine Streifen schneiden.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Streifen darin kurz anbraten. Dann salzen und mit geschlossenem Deckel etwa 5-8 Minuten schmoren.

250 ml Milch, Ei, Mehl, Öl und Blaumohn miteinander verrühren. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen, den Teig mit je einer Kelle hineingeben und zu dünnen Crêpes ausbacken.

In einem Topf 150 ml Milch erhitzen. Dann die Maronen zusammen mit der heißen Milch in einen Mixer geben und pürieren. Mit Rum, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Anschließend die Creme dünn auf die Crêpes streichen, etwas vom Rotkohl darauf verteilen und die Crêpes zusammenrollen. Zum Anrichten in drei gleichgroße Zylinder schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 15. Dezember 2021