

# Enten-Brust mit Pfirsich-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste à 200 g, mit Haut Pflanzenöl Salz, Pfeffer

### Für die Pfirsichsauce:

2 Plattpfirsiche	2 kleine rote Zwiebeln	2 Frühlingszwiebeln
3 cm Ingwer	100 ml Entenfond	1 EL Madeira
1 EL roter Portwein	2 EL Hoisinsauce	1 TL Sesamöl
2 EL Rotweinessig	2 TL Purple Curry	1,5 EL Zucker
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Entenbrust:

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Haut von Ente abziehen. In Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl knusprig ausbacken. Durch ein Sieb abgießen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Entenbrust in einer anderen Pfanne mit etwas Öl scharf von beiden Seiten anbraten, dann salzen und pfeffern. Anschließend in den Backofen geben bis eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist. Das dauert etwa 8-10 Minuten. Entenbrust aufschneiden und nochmal salzen und pfeffern.

### Für die Pfirsichsauce:

Plattpfirsiche waschen. Einen Pfirsich halbieren, entkernen und fein hacken. Zweiten Pfirsich gröber würfeln. Zwiebeln abziehen und in einer Pfanne mit etwas Öl andünsten. Mit Zucker karamellisieren und mit Essig ablöschen. Dann Ingwer hineinreiben und Purple Curry hineingeben. Grob geschnittenen Pfirsich mit in die Pfanne geben und andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Hoisinsauce und Sesamöl einrühren. Etwas reduzieren lassen. Dann mit einem Stabmixer Sauce pürieren. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Öl zusammen mit den klein gehackten Pfirsichen andünsten.

Pfirsich und Lachzwiebeln auf dem Teller anrichten. Enten in Streifen schneiden und darauf drapieren. Mit Sauce beträufeln und knusprige Entenhaut darüber streuen.

Björn Freitag am 13. Oktober 2023