

# Gebratene Enten-Brust mit Gewürz-Kürbis und Steinpilzen

**Für 4 Personen**

**Entenbrust:**

4 Barbarie-Entenbrüste    Meersalz    Pfeffer, schwarz

**Steinpilze:**

200 g Steinpilze    1 EL Butterschmalz    0,5 Zehe Knoblauch  
1 EL Butter    Salz

**Kürbiskerne:**

1 EL Kürbiskerne    1 EL Butterschmalz

**Gewürzkürbis:**

1 Orange, unbehandelt    2 Schalotten    600 g Hokkaido-Kürbis  
1 TL Curry    1 Schuss Weißwein    1 Stange Zimt  
1 Schuss Brühe    2 EL Aceto Balsamico    Salz

Den Backofen auf 100 vorheizen.

Entenbrust:

Die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. In eine kalte Pfanne ohne Fett legen und langsam darin erhitzen, etwa vier bis fünf Minuten von allen Seiten anbraten. im vorgeheizten Backofen auf einem Gitter in der Mitte 35 bis 40 Minuten rosa garen. Die Entenbrüste kurz vor dem Servieren auf der Hautseite nochmals kross braten.

Steinpilze:

Die Steinpilze putzen, vierteln und in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Knoblauch und Butter hinzufügen, einmal aufschäumen lassen und mit Salz würzen.

Kürbiskerne:

Die Kürbiskerne in einer Pfanne mit Butterschmalz rösten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Gewürzkürbis:

Den Saft der Orange auspressen und die Schale abreiben. Schalotten und Kürbis schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf kurz anschwitzen. Mit Curry bestäuben und mit Orangensaft und Weißwein ablöschen. Zimt, Salz, Brühe und Orangenschale hinzugeben. Einen Deckel darauf setzen und circa zehn Minuten langsam kompottartig schmoren. Das Kompott in die Mitte der Teller geben. Kürbiskerne, Steinpilze und Balsamico dazugeben und die in Tranchen geschnittene Entenbrust darauf setzen.

Alexander Herrmann am 02. Oktober 2009