

Enten-Brust, Rauchmandel, Apfel-Kumquat-Chutney, Polenta

Für vier Portionen:

| | | |
|---------------------|----------------------|-----------------------------|
| 3 Entenbrüste | Salz, Pfeffer | 50 g Rauchmandeln, gesalzen |
| 1 TL Kubebenpfeffer | 1 EL Rapsöl | 4 Stiele Thymian |
| 50 g Butter | 400 ml Gemüsefond | 200 ml Milch |
| 30 g Butter | Salz, Muskatnuss | 150 g Polentagrieß |
| 1 säuerlicher Apfel | 150 g Kumquats | 2 Schalotten |
| 20 g Ingwer | 1 kleine Chilischote | 2 EL brauner Zucker |
| 50 ml Weißwein | 3 EL Weißweinessig | 50 g geschlagene Sahne |

Den Backofen auf 110 Grad vorheizen. Die Entenbrüste waschen, trockentupfen und die Haut mit einem scharfen Messer einschneiden. Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in eine kalte, leicht gefettete Pfanne legen. Thymian zugeben, auf mittlerer Stufe langsam braten lassen, so dass das Fett auslaufen und die Haut knusprig braten kann.

Rauchmandeln im Mörser grob zerstoßen. Kubebenpfeffer im Mörser zerstoßen, beides mischen und die Entenbrüste darin wenden. Auf ein Ofengitter legen, Thymian darauf legen und im vorgeheizten Backofen etwa 20-25 Minuten garen. Das Entenbratfett mit der Butter zusammen aufschäumen, die übrige Rauchmandel-Pfeffermischung zugeben und beiseite stellen.

Für die Polenta den Gemüsefond, die Milch und die Butter aufkochen. Mit Salz und Muskat würzen und die Polenta einrühren. Unter Rühren aufkochen und auf kleinster Flamme 15 Minuten ausquellen lassen.

Den Apfel waschen, schälen, entkernen und klein würfeln. Kumquats waschen, in dünne Scheiben schneiden und die Kerne entfernen. Schalotten und Ingwer schälen und zusammen mit dem Chili kleinhacken.

Braunen Zucker in einem Topf schmelzen. Die vorbereiteten Zutaten darin anschwitzen. Mit Weißwein und Essig aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 10 Minuten bei mittlerer Hitze dickflüssig einkochen lassen.

Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen, Thymian entfernen und das Fleisch in Scheiben schneiden. Die beiseite gestellte Butter in der Pfanne nochmals aufschäumen. Die Polenta mit der geschlagenen Sahne verfeinern und auf Tellern verteilen. Das Fleisch darauf legen und mit einigen Tupfen Chutney verfeinern. Mit der Aromabutter beträufeln.

Johann Lafer am 14. Januar 2017