

# Enten-Saté-Spieße mit Curry-Apfel

## Für zwei Personen

1 Barbarie-Entenbrust	1 Apfel (rot)	1 Limette
50 ml Gemüsebrühe	1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ EL Butterschmalz
1 Prise Curry	Salz	

Die Haut von der Entenbrust lösen, in feine Streifen schneiden und mit dem Butterschmalz in einer Pfanne bei wenig Hitze langsam braten. Die Entenbrust in vier Längsstreifen schneiden, auf Schaschlikspieße auffädeln und mit einer Prise Salz würzen. Die Spieße zu den Hautstreifen in die heiße Pfanne geben und von beiden Seiten braten. Wenn die Entenhautstreifen braun und knusprig sind, diese herausnehmen und kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Den Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Anschließend mit der Butter in einer kleinen Pfanne anschwanken, mit einer Prise Curry abschmecken, einen kleinen Schuss Brühe zugeben und aufkochen lassen.

Die Apfelspalten auf zwei Tellern verteilen und die Enten-Spieße darauf anrichten. Die Schale einer frischen Limette darüber reiben, mit dem Curry-Sud aus der Pfanne beträufeln und mit den Entenhautstreifen bestreuen.

Alexander Herrmann am 23. Februar 2015