

Räucher-Enten-Brust mit Quitten-Chutney, Austernpilzen

Für vier Personen

Für das Chutney:

2 Quitten	2 Schalotten	1 Stück Ingwer, etwa 30 g
1 Chilischote, klein, rot	30 ml Olivenöl	80 g Zucker
50 ml Aceto balsamico bianco	50 ml Weißwein, trocken	2 TL Dijonsenf, grob
Salz	Pfeffer	

Für die Austernpilze:

12 Austernpilze, groß	100 g Semmelbrösel	50 g Mandeln, gemahlen
1 Ei	50 ml Schlagsahne	50 g Mehl
100 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Für die Entenbrust:

150 g Feldsalat, rot	2 EL Weißweinessig	1 Prise Zucker
2 EL Walnussöl	2 Entenbrüste, geräuchert	Salz, Pfeffer

Die Quitten waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch schälen und würfeln. Schalotten und Ingwer schälen, danach fein würfeln. Die Chilischote halbieren und ebenfalls fein würfeln. Das Olivenöl erhitzen und die Schalotten, den Ingwer und den Chili darin andünsten. Zucker zugeben und goldgelb karamellisieren. Mit Aceto balsamico und Weißwein ablöschen, danach die Quittenwürfel zugeben. Alles marmeladenähnlich einkochen lassen. Dabei gelegentlich rühren. Den Senf zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und abschließend auskühlen lassen. Für die Pilze Semmelbrösel und Mandeln mischen. Die Sahne steif schlagen. Ei und zwei Esslöffel Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Austernpilze nun zuerst in Mehl wenden, danach durch das Ei ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die vorbereiteten Pilze darin schwimmend goldgelb und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Weißweinessig mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen und das Öl unterrühren. Den Feldsalat damit marinieren. Die Entenbrust mit einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Auf Tellern kreisrund und leicht überlappend auslegen. Mit Hilfe eines Metallrings (circa fünf Zentimeter Durchmesser) das Chutney mittig auf dem Fleisch anrichten. Den Feldsalat darauf geben und den Ring vorsichtig abziehen. Die Austernpilze daneben anrichten und servieren.

Johann Lafer am 01. Dezember 2012