

Entenbrust mit Rotkraut, Pastinakenpüree und Aprikosen-Kürbischutney



Zutaten:

Ente:

- 4 Entenbrüste (je ca. 200 g)

Chutney:

- 500 g Kürbisfleisch
- 100 g Dörraprikosen
- 1 Zwiebel, frisch
- 1 cm Stück Ingwer, frisch
- 1-2 scharfe Chilischoten
- 100 g Zucker
- Je 1/2 TL gemahlener Zimt, Salz, Pfeffer, Piment, Currypulver
- 200 ml Weißweinessig
- 150 ml Apfelsaft oder Wasser

Rotkohl:

- 200 ml Glühwein
- 250 ml Entenfond
- 2 Zwiebeln
- Ca. 800 g Rotkohl
- 25 g Butterschmalz oder Gänseschmalz
- 100 ml Apfelsaft
- 3 EL Rotwein- oder Apfelessig
- 50 g Johannisbeergelee oder eingelegte Preiselbeeren
- Gewürznelken
- 1 Zimtstange
- Salz & Pfeffer

Pastinakenpüree:

- 800 g Pastinaken
- 200 g mehligkochende Kartoffeln
- 250 ml Milch
- 100 ml Schlagsahne
- 2 EL Butter
- frisch geriebene Muskatnuss

Soße zur Ente:

- 0,5 kg Geflügelklein
- 1,5 l Entenfond
- 0.25 l Rotwein
- 1 Suppenbund
- 1 Zwiebel
- 1 EL Tomatenmark
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Bund Thymian
- 1 EL Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- etwas Butterschmalz
- Salz und Pfeffer
- 2-3 TL dunkler Soßenbinder



Zubereitung

Für das Aprikosen-Kürbischutney den Kürbis klein würfeln. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Dörraprikosen in kleine Stücke schneiden. Die Ingwerwurzel schälen und mit der Reibe fein reiben. Chili entkernen und fein schneiden. Alle Zutaten in einem großen Topf erhitzen und 45-60 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis fast alle Flüssigkeit verdunstet ist. Das heiße Chutney in saubere Gläser füllen. Sofort verschließen!

Den Rotkohl putzen und in dünne Streifen hobeln oder schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Beides mit den Händen gut verkneten, damit das Kraut mürber wird.

Alles in heißem Schmalz anbraten.

Mit Glühwein, Apfelsaft und 250 ml Entenfond ablöschen. Dann Nelken und 1 Zimtstange hinzufügen. Den Deckel aufsetzen und ca. 45 Minuten sanft köcheln lassen. Zum Schluss mit Essig und Gelee abschmecken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Pastinakenpüree die Pastinaken und Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit Salzwasser bedeckt ca. 20 Minuten weichkochen, dann abgießen und im Topf ausdämpfen lassen.

Milch, Sahne und Butter zur Pastinaken-Kartoffel-Mischung geben und mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen. Mit Salz und Muskat würzen.

Für die Soße das Geflügelklein in Stücke schneiden. Suppenbundgemüse waschen und grob würfeln.

Alles in einem großen Schmortopf erhitzen und das Geflügelklein gut anbraten, dann herausnehmen und das Gemüse im Bratensatz rösten.

Tomatenmark hinzufügen und 1 Minute anrösten. Danach das Geflügelklein zurück in den Topf geben und anschließend mit Rotwein angießen. Rührend solange köcheln, bis der Rotwein sirupartig eingekocht ist. Danach den Entenfond angießen. Anschließend Kräuter, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren dazugeben und alles bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde köcheln lassen.

Die Sauce durch ein feines Sieb gießen in einen Topf geben und um ein Drittel einkochen. Zum Schluss mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Gegebenenfalls die Soße noch mit Soßenbinder binden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Entenbrust: Die Haut der Entenbrust rautenförmig einschneiden. Vorsicht: nicht in das Fleisch schneiden. Die Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Entenbrust auf der Hautseite in einer Pfanne bei mittlerer Hitze 8 Minuten goldbraun braten. Danach wenden und die Fleischseite 2 Minuten anbraten.

Die Entenbrust im Backofen bei 120°C (Umluft) fertig garen. Je nach Gewicht der Entenbrust. Wiegt sie 180-200 g: 15 Minuten. Bei ca. 300 g: 20 Minuten. Bei ca. 350-400 g: 25-30 Minuten.

Anschließend den Backofen ausschalten, die Tür einen Spalt offenlassen und die Entenbrüste 10 Minuten nachziehen lassen.

Die Entenbrüste quer in Scheiben schneiden. Das Fleisch sollte innen zart-rosa sein.

Tipp: Dazu passt Waldorfsalat.